鉴 赏 与 品 味 系 列

红葡萄酒鉴赏手册

Michael Edwards 编著

上海科学技术出版社·香港万里机构

The Red Wine Companion

A Connoisseur's Guide

中文版出版说明

随着生活水平的提高，人们愈来愈注重生活的质量，愈来愈讲究生活的精致和高品位。为了适应人们日益增长的物质文化需求，我社与香港万里机构合作引进了英国Quintet出版有限公司的一套《鉴赏与品味系列》丛书，包括：《香水鉴赏手册》、《咖啡鉴赏手册》、《墨水笔鉴赏手册》、《干邑鉴赏手册》、《白葡萄酒鉴赏手册》、《红葡萄酒鉴赏手册》等。

《红葡萄酒鉴赏手册》是供葡萄酒爱好人士阅读和欣赏的鉴赏工具书，希望它对您能有所助益。

本书中的地理示意图为Quintet出版有限公司的英文原版书*The Red Wine Companion*中所有，仅作示意，为便于查阅，均保留英文。

原著中的英亩(acre)系非法定计量单位，为便于对照比较，仍予保留，未作换算(1英亩约等于0.405公顷)。

上海科学技术出版社

1999年12月

红葡萄酒
鉴赏手册

MARCHESI DE

ASSICAIA

1994

BOLGHERI SASSICAIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Imbottigliato all'origine
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia

IT/

DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE 12

红葡萄酒鉴赏手册

Michael Edwards 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The Red Wine Companion
Copyright © 1998 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

红葡萄酒鉴赏手册
© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

红葡萄酒鉴赏手册

编　著　者：Michael Edwards
策 划 总 监：Richard Dewing
美 术 总 监：Clare Reynolds
高 级 编 辑：Laura Sandelson
原 著 编 辑：Donna Dailey
摄　　影：Adrian Swift
设　　计：Ian Hunt
中文版译者：陈　辉
中文版编辑：徐　敏

出版者：上海科学技术出版社，香港万里机构
发行者：上海科学技术出版社
　　上海瑞金二路 450 号
承印者：中华商务彩色印刷有限公司
出版日期：2000 年 1 月第 1 版
　　2001 年 8 月第 4 次印刷
版权所有，不准翻印
ISBN 7-5323-5360-5/TS · 469

目　录

前　言 …… 6

第一部分
红葡萄酒常识
7

简　史 …… 8

葡萄酒的品质 …… 29

葡萄酒的酿制 …… 36

葡萄品种 …… 40

葡萄酒的品评 …… 49

第二部分
红葡萄酒全录
55

经典名牌 …… 56

名门精品 …… 146

后起之秀 …… 216

葡萄年表 …… 250

术　语 …… 251

前　言

古希腊诗人荷马可能是第一位赞美红葡萄酒的文人；他在史诗中塑造的英雄阿基利斯的坚不可摧的盾牌上，就绘有黑葡萄园的田园风景。本书也是美妙的红葡萄酒的赞美诗，记载红葡萄酒多个世纪的历史发展，并介绍当今全世界最丰富、最可人的饮品种类。

本书是从那些将大半生贡献于葡萄园和藏酒阁的人们的材料中精选而来，当然不脱主观之嫌。笔者是传统主义者，聚焦于所喜爱的红葡萄酒中的平衡性及所带来的感官享受，而不是酒的烈性和制作技术。葡萄酒应该具复合品性，即使有点紧括的感觉，好和食物配合。一分价钱一分货诚然正确，但在编纂本书的全录部分时，我尽量推荐那些真正物美价廉的好货色。

全录中的分类

全录中的葡萄酒庄和厂楼，不是按它们所属的国家或产区，而是依据其葡萄酒的款式和生产商的性质分类。三个分类如下：

经典名牌：通常是世界著名的生产商，采用经典的不干预的酿造法，着重发挥种植葡萄的土地环境。经典未必都出自欧洲，更不要说法国了；欧洲之外的一些经典名牌也在顶级之列。

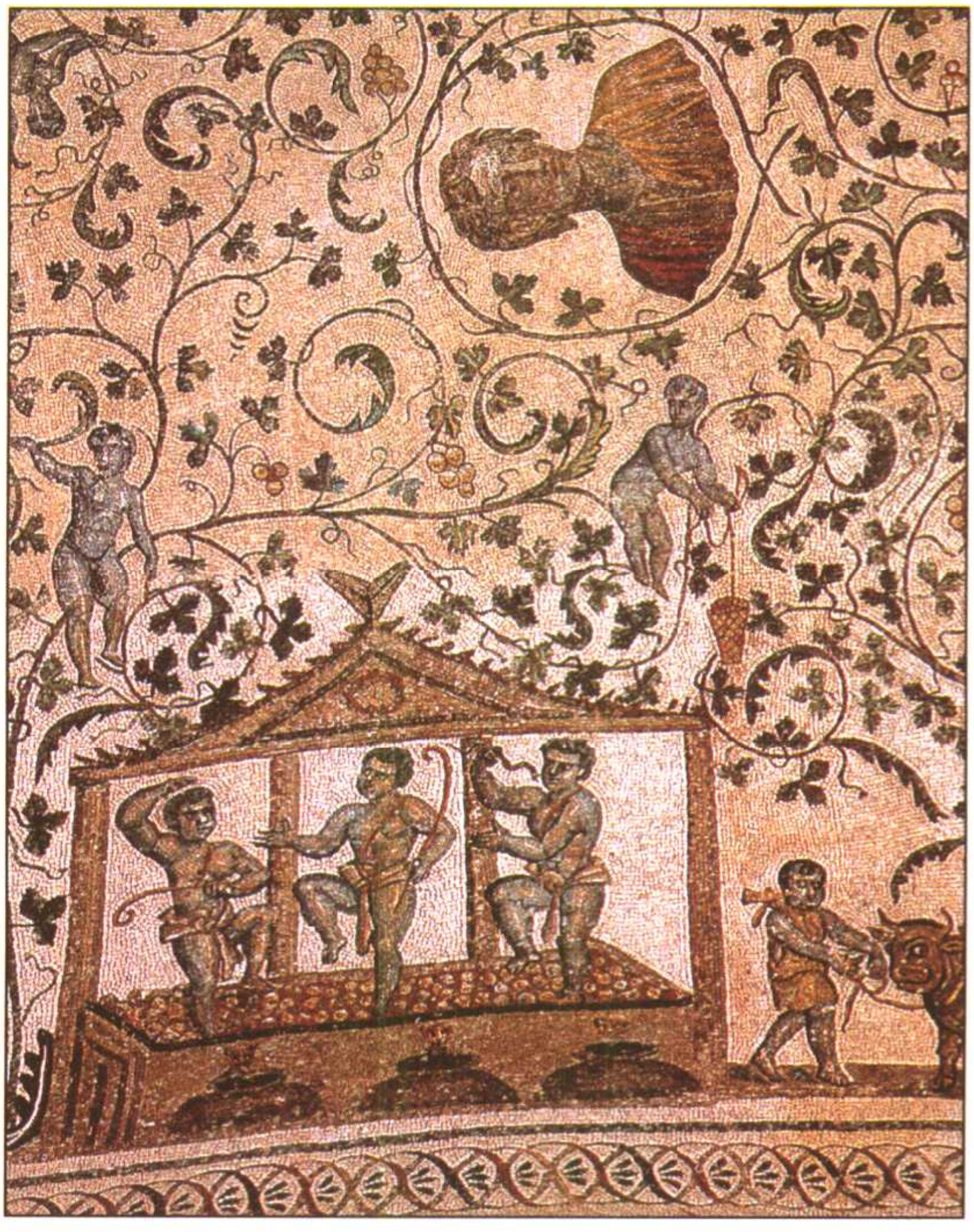
名门精品：指那些在其名号／产区出产典范葡萄酒的极其著名的生产商。通常是酿酒技术革新者和酿酒工艺大师。他们未必家喻户晓，其中不乏东山再起而重拾昔日荣耀的庄园。

后起之秀：顾名思义，是指新近的尤其是近20年来涌现的生产商，令人欢欣鼓舞的酒界新秀，他们的产品可能会成为明天的经典。

星级评分：所有葡萄酒经评试，给出经过整体权衡后的评分：从★(适中)到★★★★★(顶尖、十分优秀)。

第一部分

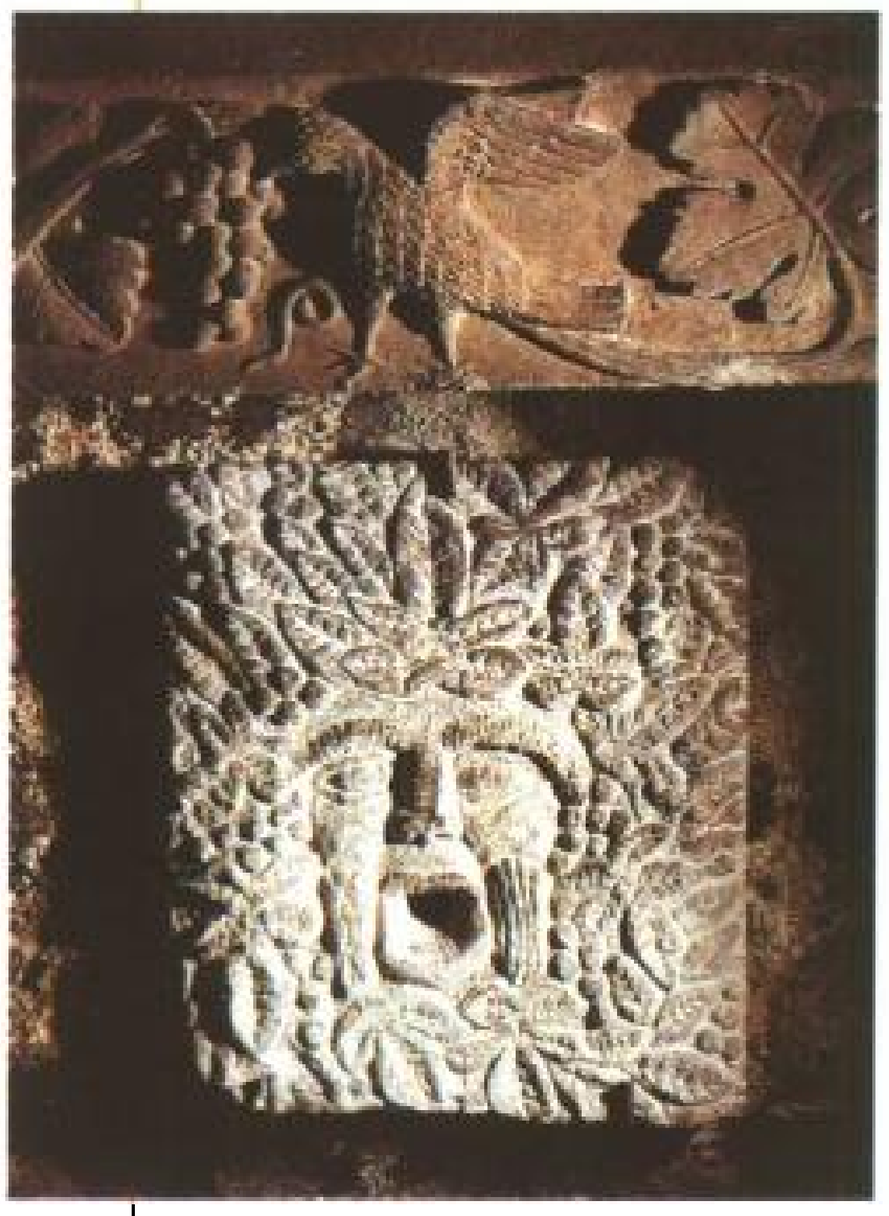
红葡萄酒常识



简 史

确切地说明葡萄酒第一次出现的时间、地点是不可能的，因为酿酒与蒸馏、调制不同，它是一种自然过程。从理论上讲，是不需人的插手就可进行的。当一串葡萄落地、果皮裂开，渗出的果汁与空气中的酵母接触后不久，意义上的葡萄酒就产生了。我们的远祖一定观察到了这种现象，因此可以说，酒的历史和人的历史同样长久，至少在有野生葡萄生长的地区是这样的。

据推测，早在公元前7500年，用于酿制大多数现代葡萄酒的葡萄品种就已在高加索地区出现，也就是今天的亚美尼亚和格鲁吉亚。在古代，几乎所有的地中海沿岸国家都种植可以用来酿酒的葡萄。埃及法老陵墓(公元前2000年)的壁画上详尽地描绘了古埃及酿制葡萄酒的每一个步骤。以葡萄酒为主题的著名作家休·约翰逊(Hugh Johnson)曾描写道："古埃及有十分出色的品酒专家，他们就像20世纪的雪利(Sherry)酒产销商或波尔多(Bordeaux)酒经纪人，可以自信并专业地鉴定酒的品质。"



酒神巴克斯的石刻

对于古希腊人，葡萄酒不仅是他们璀璨文化的基石，同时还是日常生活中不可缺少的一部分。在荷马的史诗《伊利亚特》中，葡萄酒常被描绘成黑色，而他对人生实质的理解也表现为一个长满黑葡萄的田园风情的葡萄园。现在人们认为，在美锡尼人(Mycenaens)时期(公元前1600～1100年)，希腊的葡萄酒就已出口到埃及、叙利亚、黑海地区、西西里和意大利南部地区。其后，大约在公元前600年，小亚细亚(Asia Minor)的希腊福西亚人(Phocaean Greeks)在法国的南部建立了马赛(Massalia)城，并把葡萄和橄榄带到了那里。

葡萄酒是罗马文化中不可分割的一部分，曾为罗马帝国的经济做出巨大的贡献。罗马伟大的作家普里尼 (Pliny) 和科卢梅拉 (Columella) 曾描述过古代的葡萄品种，但由于葡萄品种不断变异，所以要判断这些品种是否就是现代品种的先祖仍然十分困难。品尝来自意大利南部，由阿利亚尼可 (Aglianico) 葡萄酿制的烈性红酒真是莫大的乐趣，尤其是那酒出自优秀的现代酿酒师之手，比如阿韦利诺 (Avellino) 的马斯特罗贝拉尔迪诺 (Mastroberardino)，或是巴西利卡塔 (Basilicata) 的安杰洛 (Angelo) 兄弟。

最先在本土之外卖得高价的法国优质红酒是公元1世纪产自维也纳的一种北罗讷酒 (Rhône)，后来发展成为著名的罗蒂壑地 (Côte Rôtie)，意思是"炙热的斜坡"。波尔多和勃艮第 (Burgundy) 地区最早的葡萄园大约出现于3世纪。其他位于法兰西岛 (Ile de France)、香槟 (Champagne)、卢瓦尔河谷 (Loir Valley) 的葡萄园在4、5世纪相继出现。罗马帝国覆亡后，名义上仍信仰基督教的法国，进入了一个长达300年的黑暗的异教徒统治时期。直到查理曼 (Charlemagne) 即位后，这段黑暗的历史才告结束。查理曼把德国、伦巴第 (Lombardy)，甚至西班牙的部分地区都变成他的殖民地，并于公元800年的圣诞节把这些地区统一为"神圣罗马帝国"。在查理曼稳固的统治下，僧侣团体蓬勃发展，修士们成功地提高了葡萄园整枝技术和藏酿技术。直到今天，这些技术仍为传统的制酒商普遍使用。

勃艮第——第一个完美主义者

西多会 (Cistercians) 的修士们可以说是中世纪的葡萄酒酿制专家。故事源于1112年，当时，一个名叫伯纳德·德方坦 (Bernard de Fontaine) 的信奉禁欲主义的修道士带领30个信徒从克吕尼 (Cluny) 修道院叛逃到勃艮第葡萄产区的科尔多省 (Côte d'Or)，位于博恩 (Beaune) 北部，西托 (Citeaux) 境内一个新建的小寺院。西多会的戒规十分残酷——平均每个修士的寿命为28年，其戒规的主要内容就是要求修士们在废弃的葡萄园里砸石头。1153年伯纳德死后，西多会便开始在几乎所有的科尔多省

16世纪的挂毯描绘了
葡萄酒酿制的过程

的公区酿制葡萄酒，进而扩大到遍布欧洲各地的400个修道院。

西多会修士是模范的葡萄栽培学家，他们研究最优良的葡萄品种，精心酿制，并通过不断实验改进他们的技术。20世纪杰出的勃艮第酒生产商拉占·比泽·勒鲁瓦 (Lalou Bize-Leroy) 认为西多会修士会用尝土壤的方法来辨别土质，事实上正是这些修士们首先提出"土生" (cru) 的概念，即相同的土质可以培育出味道和款式相同的葡萄。由于教会的传播作用，西多会的葡萄酒也随之名扬欧洲大陆。14世纪阿维尼翁 (Avignon) 的主教们就特别偏爱勃艮第酒。豪爽的勃艮第菲利普公爵就是他的葡萄酒的著名宣传人：1360年在布鲁日 (Bruges) 的天主教会议上，与

会者能喝多少葡萄酒，他就提供多少，当然博恩的稀有葡萄酒，就只提供仅供浅尝的数量了。

“饮少些，但要好”(Drink less but better)是饮用葡萄酒的一句不朽谚语。不过从那时起至今，上等的红勃艮第酒的确从来没有大规模发展过，它的历史不如说是科尔多省优良土壤所产黑品诺得以表现完美品质的故事。用小桶小批量地生产，是它们游戏的特色，尤其是1789年法国大革命后，由于修道院的解散和旧制度的贵族庄园被清算，勃艮第地区的葡萄园也化整为零了。

19世纪的蚀刻图案描绘阿基坦普伊勒上游·吉伦特河左岸波尔多葡萄收获的景象：河对岸树丛中拉图尔庄园的塔楼隐约可见

紫红酒(克拉雷)与英国

自从1154年亨利二世和阿基坦的埃莉诺(Eleanor of Aquitaine)结盟，加斯康尼(Gascony)成了英国的领土以后，克拉雷(Claret)或称波尔多紫红酒就成了英国人常饮的葡萄酒。这个词是英国人对波尔多紫红酒的昵称，它源自法语的"Claire"，意思是"清"、"淡"，这么称它是因为中世纪时的波尔多红酒颜色较浅，偏于粉色，适合即时饮用。1203年，亨利二世的儿子约翰王(King John)免去波尔多红酒出口的惩罚性税收，允许商人自由买卖。自此50年内，75%的英国御用红酒都来自波尔多。1307年，爱德华二世(Edward II)为他的婚礼订购了相当于115万瓶的波尔多红酒。

百年战争后法国又恢复了对加斯康尼的统治，虽然讲求实际的荷兰人此时依靠较人廉价的黑葡萄酒占领了市场，使得紫红酒的订单减少，但它还是继续向英国出口。克拉雷原来是成批买卖的，17世纪30年代软木塞和玻璃的出现使情况改变了，因为紫红酒可以在密封的瓶中存放多年，从而藏酿成优质红酒。

法　国

CALAIS
BELGIUM
LUXEMBOURG
GERMANY
Champagne
PARIS
STRASBOURG
Alsace
Marne
ORLEANS
Chablis
DIJON
Côtes de Beaune
Côtes de Nuits
Chalonnais
Maçonnais
Beaujolais
SWITZERLAND
Saône
NANTES
Loire Valley
Cher
Loire
LYON
ITALY
Médoc
Blayais
Pomerol
St Emilion
Dordogne
BORDEAUX
Graves
Entre Deux Mers
Sauternes
Garonne
Rhône
Northern Rhône
Southern Rhône
AVIGNON
Armagnac
TOULOUSE
Languedoc
MARSEILLE
Roussillon
SPAIN

19世纪40年代位于梅多克的郎格维尔·拉兰德庄园

1663年英国的日记作家塞缪尔·佩皮斯 (Samuel Pepys) 在其最有名的试酒点评中曾写道："尝到一种我从未喝过的最好和最特别的佳酿，名为荷·布里恩"。他说的其实是布里翁高地 (Haut-Brion) 酒，是第一个用葡萄所产的庄园名命名的波尔多红酒。这个庄园的所有人阿诺·德蓬塔克 (Arnaud de Pontac) 是波尔多酒商、还是个大户，他称葡萄酒为他的"第一土产 (First Growth)"。当他看到英国人对布里翁高地酒如此钟爱，便派儿子到伦敦开了他的第一家饭店"庞达之首 (Pontac Head)"，就在老贝利 (the Old Bailey) (英国伦敦中央刑事法院的俗称) 的旁边。1666年在那里，两个人吃一餐再加一瓶布里翁高地酒可能要花2基尼，相当于现在的750美元。

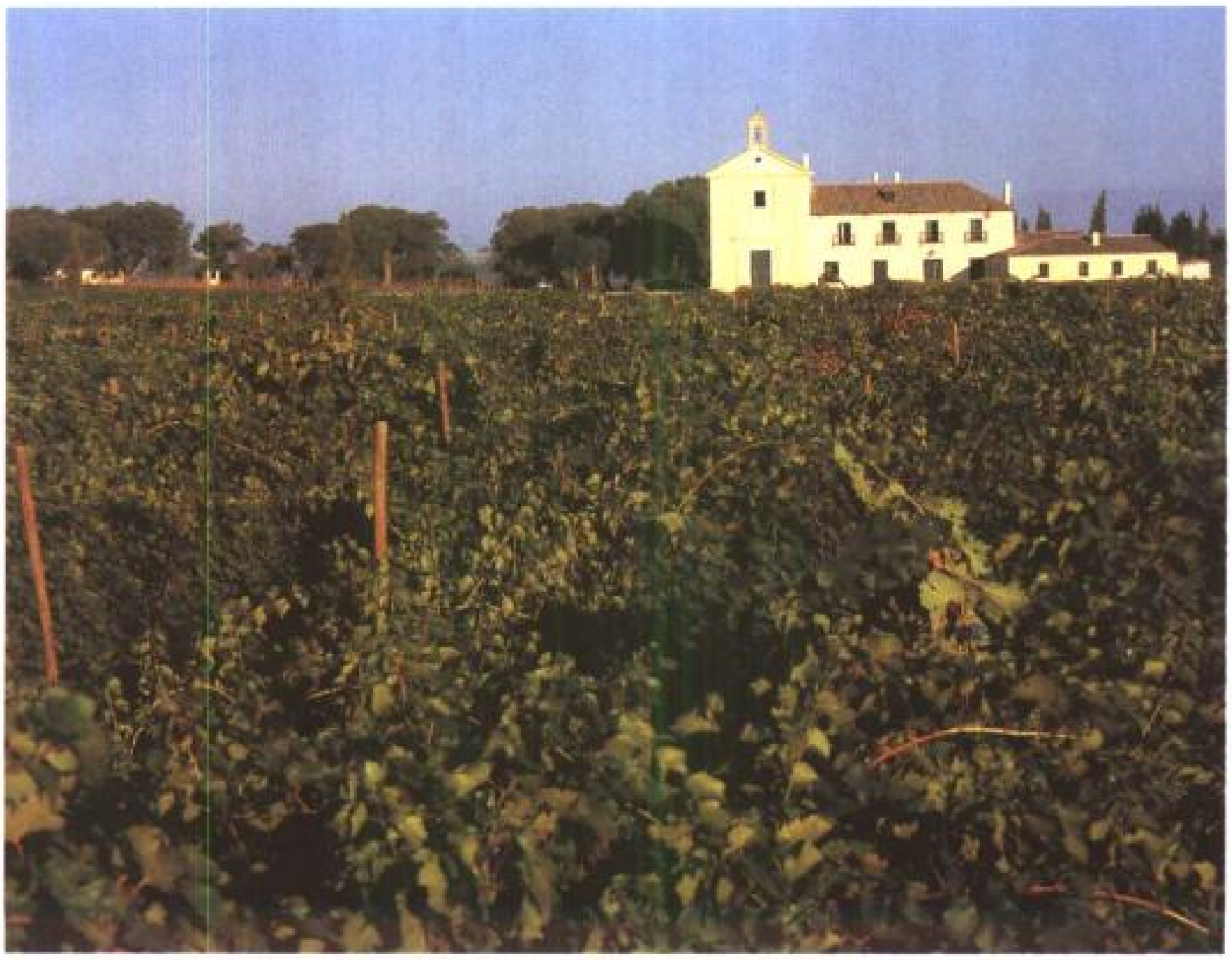
看到庞达的成功，梅多克 (Medoc) 的许多大地主也开始种植葡萄。拉图尔 (Latour)、拉菲特 (Lafite)、马尔戈 (Margaux) 等地葡萄园出现的最早记录就是在这个时期。18世纪更著名的葡萄园又相继出现在梅多克和吉伦特河 (Gironde) 的右岸，吉伦特河流经圣埃米伦 (St. Emilion)、佛朗萨 (Fronsac) 和庞美罗 (Pomerol)。这些庄园就像它们的红葡萄酒一样享有盛名，它们是皮雄·隆格维尔 (Pichon-Longueville) 和贝殊维尔 (Beychevelle)、狮市 (Leoville) 和劳申 (Rausan)、菲雅克 (Figeac)、奥索纳 (Ausone)、马格德莱娜 (Magdelaine) 和特洛坦诺华 (Trotanoy)。单品种葡萄园的庄园紫红酒时代来临了。

圣埃米伦古老的乡镇和葡萄园

随着红葡萄酒贸易的发展，主要是来自北欧的商人越来越多地涌进波尔多，他们是庄园主和英国葡萄酒客户的中间商，后者由封建贵族和新兴的政治工业中产阶级组成。这些势力强大的商人(Chartronnais)控制葡萄酒市场达200年之久，这局面直到20世纪80年代末才结束；21世纪前夕，世界各国葡萄酒商间的竞争越演越烈，酒商们现在主动得多了，这给消费者买上等波尔多酒以很大的选择余地。

越过比利牛斯山脉

西班牙是一个沉睡的葡萄酒巨人，其葡萄的种植面积居世界第一。但由于广袤的中央平原卡斯蒂伊(Castille)气候干燥及灌溉的管制，这里的葡萄产量比法国和意大利的相对要少。在南西班牙开明的伊斯兰统治下，葡萄的种植受到了重视，但这一切在1494年又随摩尔人在格拉纳达(Granada)的溃败而告终。其实这一年应该值得庆祝，因为克里斯托弗·哥伦布(Christopher Columbus)在西印度群岛登陆，建立了西班牙在拉丁美洲的殖民地。



西班牙首屈一指的酿酒家族，塔里亚侯爵庄园的葡萄园

西班牙

19世纪晚期之前，除了雪利酒和马拉加(Malaga)甜白酒，西班牙其他地方的葡萄酒出口价值都不大。19世纪80年代，一种啃食葡萄苗并致之死地的蚜虫摧毁了法国的葡萄园。这场灾难使不走运的法国人越过比利牛斯山、到达里奥哈地区(Rioja)，同时也带去了他们的技术和酿酒用木桶，这给里奥哈带来了转机。里奥哈著名的酒阁，穆列塔侯爵(Marques de Murrieta)和洛佩兹·德海伦蒂亚(Lopez de Heredia)就是那时建立的，它们建立后不久就开始出产上等的红葡萄酒，不管在当时还是现在，都算得上世界级极品。

20世纪上半叶，尤其是西班牙内战期间(1936～1939年)，西班牙饱受苦难和损失。进入60年代，随着里奥哈葡萄酒向英国大量出口，才恢复了昔日繁华。1975年，佛朗哥将军逝世后，西班牙一些富裕的中产阶级开始对优质的葡萄酒感兴趣，于是西班牙各地便出现了价格低于10美元但品质相当高的红葡萄酒，在纳瓦拉(Navarra)、佩内德斯(Penedes)、里贝罗·德尔杜厄罗(Ribeiro del Duero)和莱昂(Leon)地区尤为突出；其中拉曼查(La Mancha)大平原的巴尔德佩纳斯(Valdepenas)酒可能位居榜首。

意大利之谜

意大利是个谜一般的国度，有数千年葡萄酒的历史。它的罗马军队曾把葡萄园带到了几乎整个西欧。在这里，饮酒已成为日常生活的一部分。但在现代酿酒史上，它却一直处于落后的地位。到20世纪70年代，除了托斯卡纳(Tuscany)和皮耶迪蒙特(Piedmont)，意大利的其他地区几乎没有出口过上等葡萄酒；而出口的大都是那些大批量生产的散装酒，如tittoria润喉酒，主要销往美国较大规模的意大利人居住区。

令人欣慰的是，意大利是个潜在的酿酒乐土；它的100多种特有葡萄品种提供了一个全新的味觉感受范围。虽然人们对传统怀有深厚的敬意，但从20世纪60年代中期起，随着一批聪明而又思想开放的生产商的出现，酿酒业又有了不可估量的进步。意大利的普伊利就是好例子。在你的记忆中，如果巴罗洛(Barolo)只是个有名的低档红酒，那么你现在最好尝一尝诸如阿尔多·韦拉(Aldo Vayra)或多梅尼科·克莱里可(Domenico Clerico)的精品。在托斯卡纳，装在藤编细颈瓶内的基安蒂酒(Chianti)的暗淡形象已成为历史，因为酿造师在混合葡萄时已不再使用传统的葡萄品种(带酸味)特雷比安诺(Trebbiano)，转而增大桑吉奥伟谢(Sangiovese)的比例。葡萄酒的藏酿也在更小、更新的桶中进行。意大利"脚跟"上出产的南部普利亚(Puglia)红酒，曾一度主要用于北部红酒的调合中，但它现在由于改用口味浓郁的黑苦啤(Negro Amano)葡萄酿制而大放异彩。

意大利

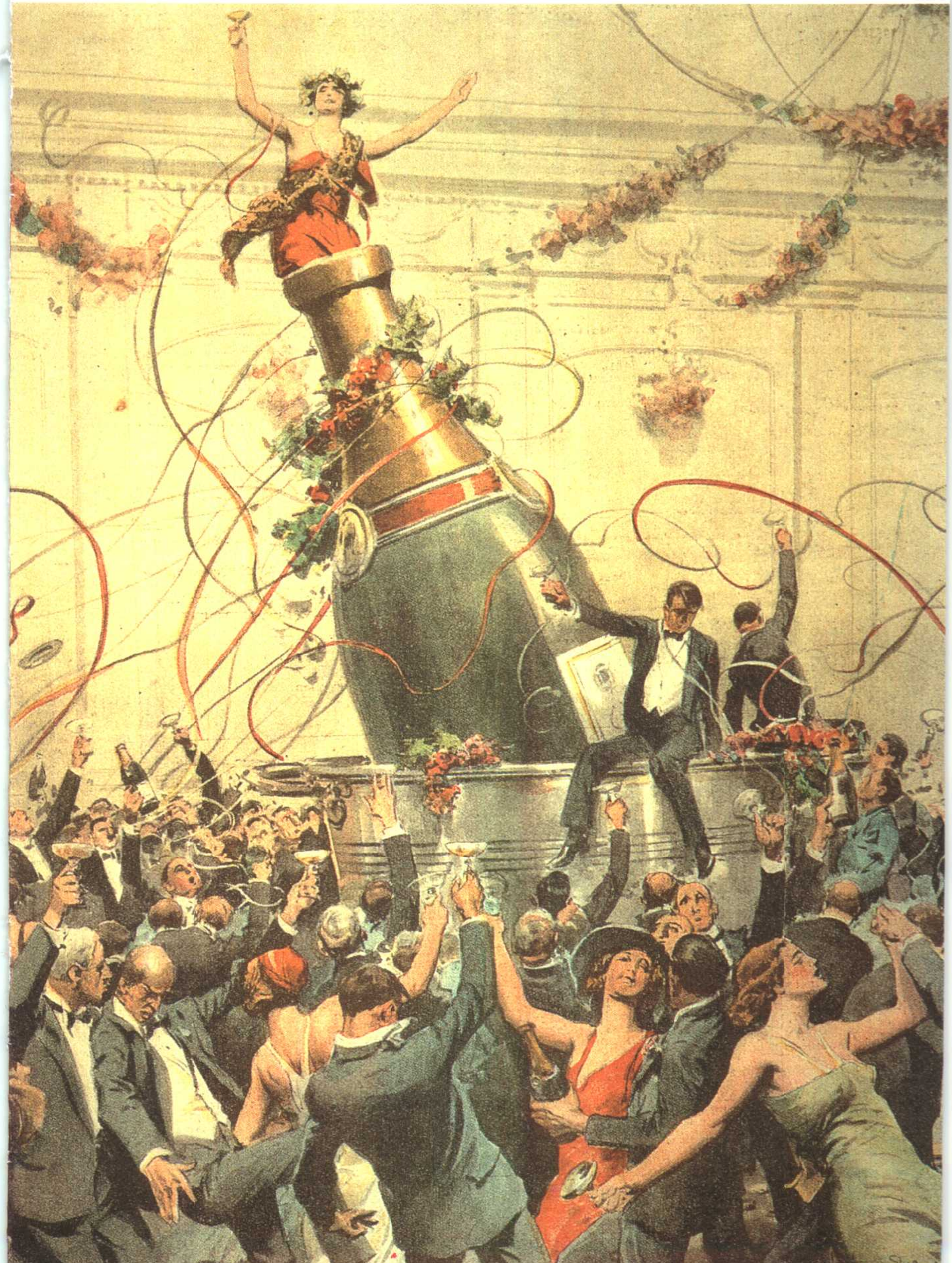
SWITZERLAND
AUSTRIA
FRANCE
Valle D'Aosta
Trentino Alto Adige
Friuli-Venezia-Giulia
Lombardy
Veneto
VENICE
Piedmont
Liguria
Emilia-Romagna
Tuscany
Umbria
Marches
Abruzzi
Lazio
ROME
Molise
Campania
Puglia
Basilicata
Calabria
SARDINIA
SICILY

意大利托斯卡纳·圣主多·萨斯凯亚的葡萄园

新世界的召唤

关于美国葡萄酒故事的记载，大多开始于一个名叫朱尼佩罗·赛罗(Junipero Cerro)的弗朗西斯科(Franciscan)牧师的到来。他于1769年到达加州南部，并在那里成立了圣地亚哥传教会(Mission San Diego)，作为罗马教传教的第一站。在其后的50年，传教会扩大至旧金山北部的索诺马(Sonoma)。最初，修道士们很有可能是用一种名为克里奥拉(Criolla)的欧洲品种葡萄来酿制葡萄酒的。但远在弗朗西斯科的传教士到来之前，北美就开始酿制葡萄酒了。根据美国葡萄酒历史学家莱昂·亚当斯(Leon D. Adams)的记载，在16世纪的佛罗里达，法国人于格诺(Huguenots)就已是个成功的酿酒师了；1609年，弗吉尼亚詹姆斯镇(James Town)的早期殖民者也一样。再向前推，墨西哥州长科尔特斯(Cortez)就早已在埃尔·帕索(El Paso)，即今得克萨斯境内种植葡萄了。

加州葡萄酒的故事犹如海潮，有涨有落。1849年随着淘金热的开始，葡萄的种植也四处扩展，但真正活跃的葡萄酒贸易还是在19世纪末期。酒商们借葡萄酒发了大财，但很快又亏光了，因为1914年美国实行了禁酒令。这给葡萄酒业以沉重的打



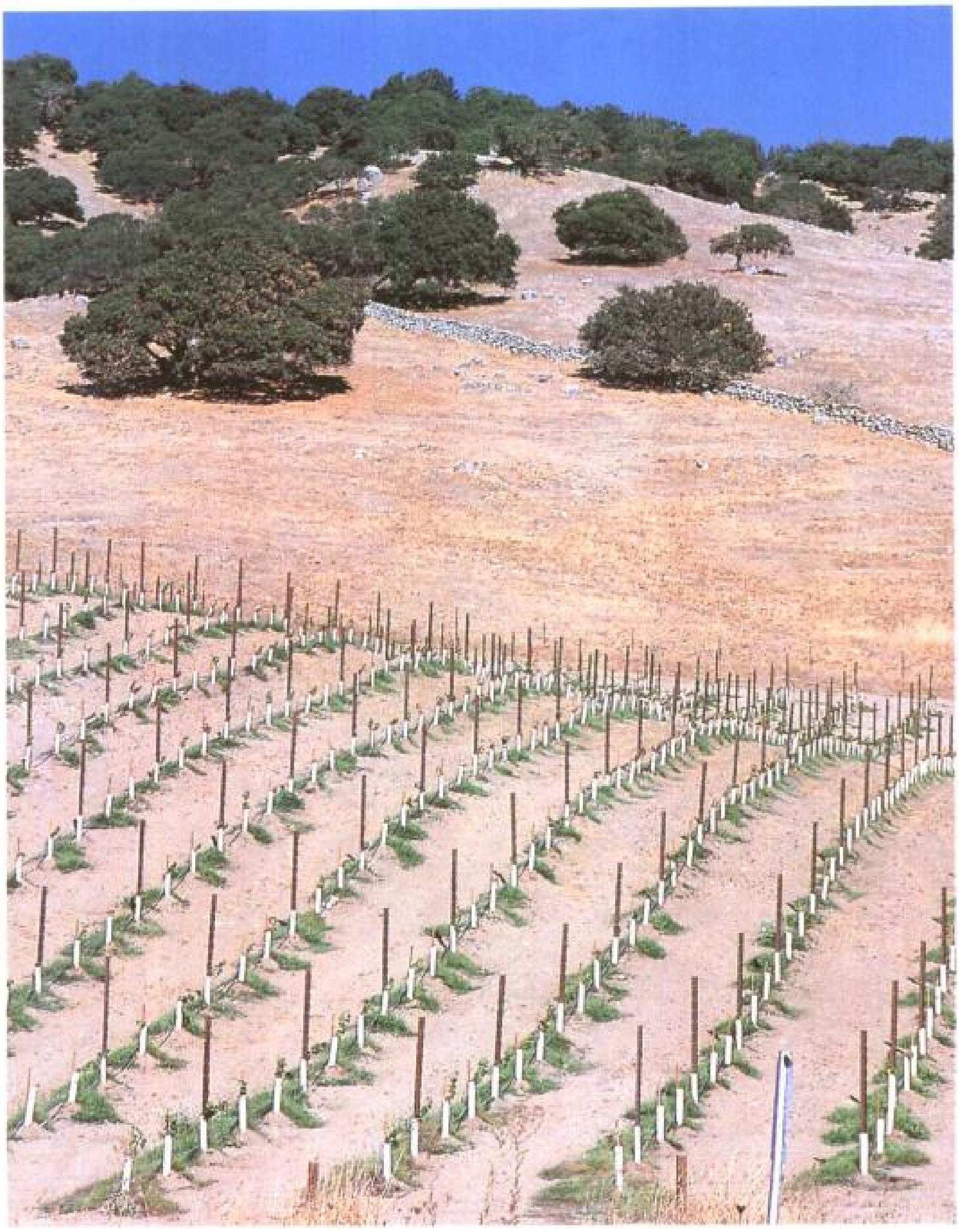
1933年，纽约市民在庆祝撤销禁酒令

加利福尼亚

Mendocino
Sacramento
Sonoma
Napa
SACRAMENTO
Los Carneros
Central Valley
SAN FRANCISCO
Livermore
NEVADA
Santa Cruz
FRESNO
Salinas
Monterey
Santa Luis
Santa Barbara
CALIFORNIA
LOS ANGELES

击，1919年全美国"无甜"了(至少官方这样说)。1933年全美禁酒令解除后，市场上便充满了甜葡萄酒，直到1968年，餐桌酒的消费量才超过果酒。

加州优质葡萄酒酿制成功的关键因素之一就是自19世纪70年代起采用了如卡本妮萧伟昂(Cabernet Sauvignon)和辛藩地尔(Zinfandel)等优良葡萄品种。20世纪末，加州红酒已进入世界级极品之列。在闭目比试中，卡本妮酒通常会胜过紫红酒。在卡尼罗(Carneros)和圣巴巴拉(Santa Barbara)的少数生产商用黑品诺(Pinot Noir)酿制上好的葡萄酒，其品质与科尔多省以外的葡



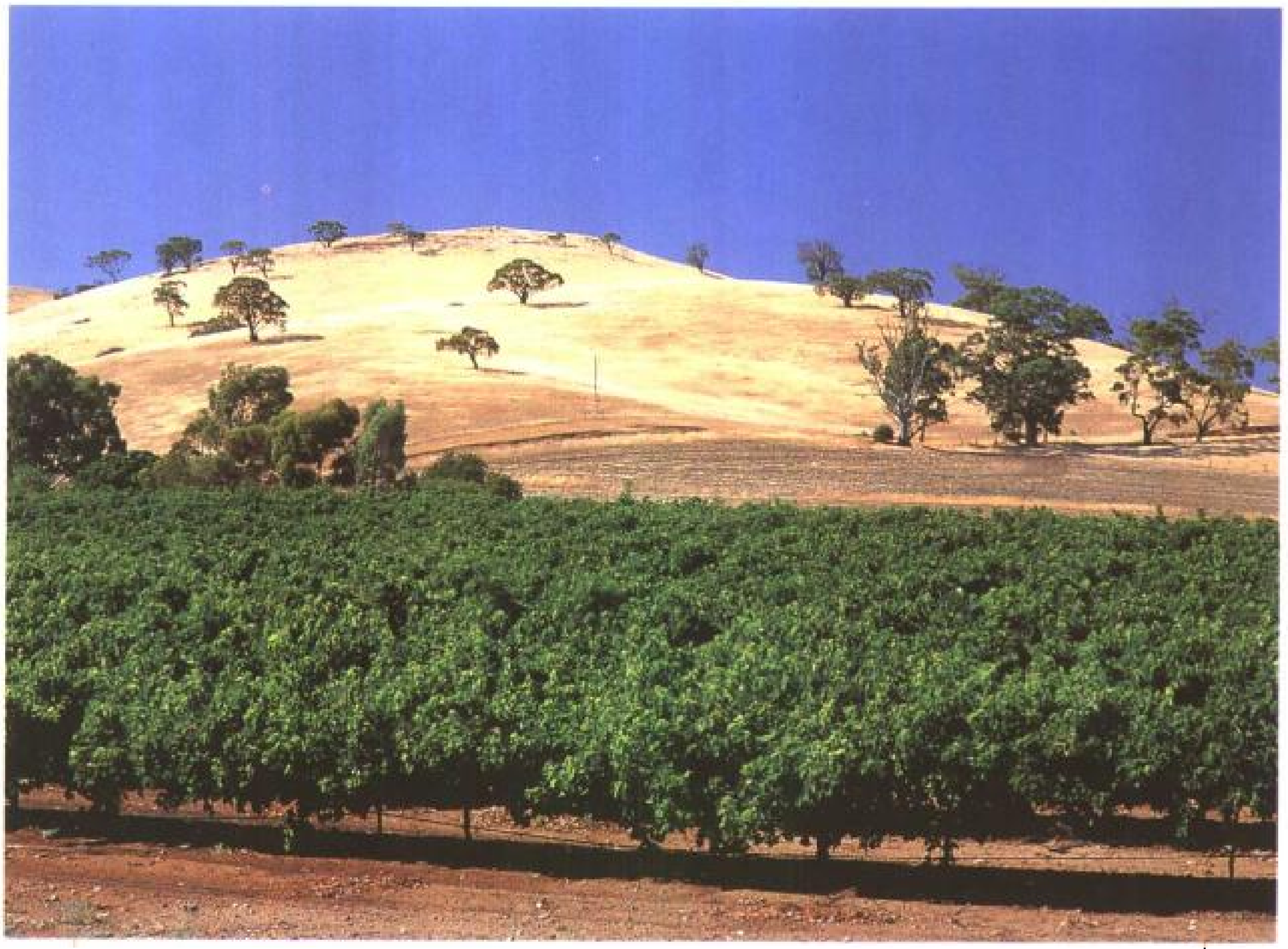
索诺马·洛斯坎尼罗的新葡萄园

菊酒一样好，甚至比产自科尔多省的酒更佳。加州葡萄酒已发扬光大了。

改名——澳大利亚

大多数的葡萄酒爱好者并不清楚从澳大利亚的一个葡萄酒产区到另一个产区有多远。事实上，从地处西澳大利亚热带的天鹅河(Swan River)到维多利亚寒带亚拉(Yarra)的旅程跟从西班牙到挪威的海上路程一样远。所以，当我们看到休·约翰逊把澳大利亚称作"南半球的法国"时，也就不足为奇了。因为它的确具有潜能，可以制出各种可以想象的上等葡萄酒。然而澳大利亚葡萄酒的持续话题仍是其未发挥的潜能，这表明澳大利亚人仍未追求酿制匀和的优质葡萄酒，而它的葡萄园早就具备酿制好酒的能力了。

自1850年起，除了昆士兰州及北区(Nothern Territory)，澳大



南澳大利亚巴罗萨河谷的葡萄园

利亚各州都有商业化葡萄园。到了19世纪末期，其葡萄种植范围就已扩大到现在的规模。1900～1950年间，对于澳大利亚的红葡萄酒而言是段黑暗的日子，随着强化(增加酒精度数)葡萄酒消费的日益增加，澳大利亚的葡萄园逐渐萎缩，只有少数意志坚定的公司，如麦克威廉(McWilliams)和哈迪(Hardy)仍继续酿制优质葡萄酒，但产量很小。

具有讽刺性的是，1953年，随着啤酒饮用控制的结束，葡萄酒重获新生。同年，彭福尔兹(Penfolds)的麦思·舒伯特(Max Schubert)推出了他第一葡萄年的格兰治·赫尔米塔治(Grange Hermitage)酒，现在已成为澳大利亚最著名的红酒。他的老板曾极力反对，认定纯席拉思(席拉)[Shiraz(Syrah)]是卖不出去的。

几乎半个世纪过后，寒凉气候葡萄的种植又激起了人们极大的兴趣。目前，南澳大利亚多雾的康纳瓦拉(Connawarra)地区正在出产澳大利亚最昂贵的红酒，主要是用卡本妮葡萄酿制的。该地区的气候无论比圣埃米伦还是纳帕(Napa)河谷都冷得多，但其酿制的红酒有澳大利亚红酒特有的丰浓的辛香与朱古力味。

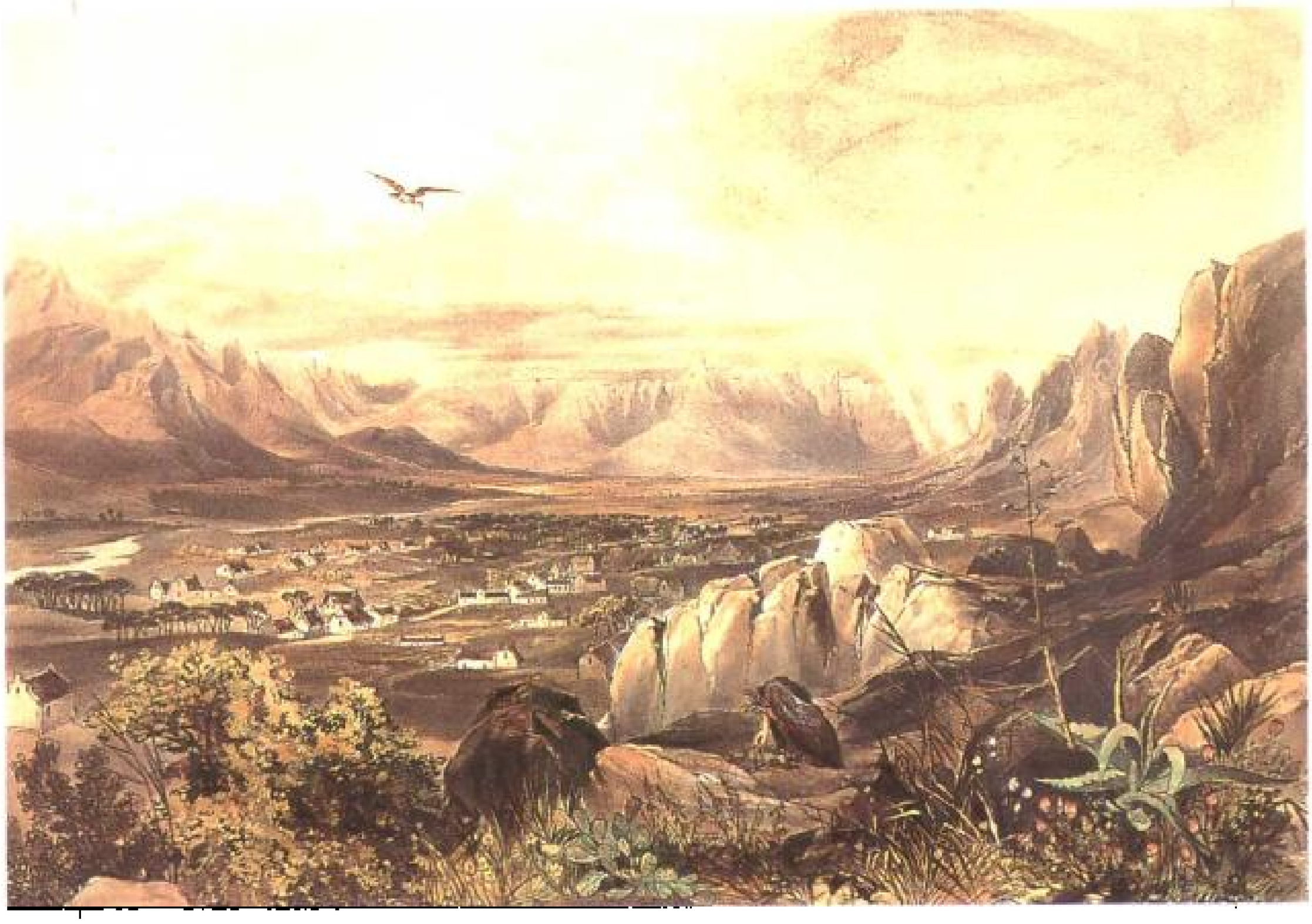
新西兰

塔斯曼(Tasman)海对岸的新西兰，绵羊养殖业比葡萄酒酿制业有名得多。事实上，北岛葡萄种植的历史可追溯到1820年，但直到150年后，新西兰人才感恩于其凉爽的气候，因为对种植经典的葡萄十分有利。20世纪90年代，白马尔波罗·苏维昂(Marlborough Sauvingnon Blanc)葡萄以其浓郁的热带水果味在伦敦餐馆大受欢迎。但笔者欣赏新西兰的黑品诺，尤其是长在坎特伯雷(Canterbury)石灰土壤中的，很有潜能，足以酿制可以与中档勃艮第酒相媲美的世界级红葡萄酒。

新西兰

开普的良愿

在南非，葡萄种植的历史始于1656年，开普殖民地州长扬·范里贝克(Jan Van Riebeeck)最先开始在泰布尔山(Table Moutain)山脚种植葡萄，但是，真正推动葡萄酒业发展的却是



一幅描绘1849年开普省帕尔河谷的图画

腊波里，南非有实力的葡萄酒合作社KWV的总部

法国的流亡者于格诺(Huguenots)。从他到达30年后开始直到今天，他的后裔如马兰(Malan)和茹贝尔(Joubert)仍在帕尔(Paarl)和斯泰伦博斯(Stellenbosch)地区酿制葡萄酒。

20世纪早期南非葡萄酒业的面貌是供应过剩。于是1918年，KWV(Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging，国家葡萄酒业合作社)建立了一套强有力的协调系统沿用至今，旨在保护葡萄庄主。KWV的初衷是限制过量种植葡萄，当时效果非凡，但近几年，KWV对新葡萄园的限制却阻碍了葡萄种植业的发展。可喜的是，20世纪30年代，私人葡萄园的数目有所增加。但由于新建葡萄园所种的卡本妮发生了不寻常的变异，所以出产的红酒质量参差不齐。但在高人一下的葡萄酒，如极品席拉思酒中的帕尔的美景(Fairview)酒和非洲最南端赫曼努斯(Hermanus)的哈密顿·罗素所产的黑品诺酒，则是大公司常享用的世界级葡萄酒。

葡萄酒的品质

在罗伯特·帕克(Robert Parker)精确而严格的标准和百分制葡萄酒评分系统下，人们很容易忘记喝葡萄酒本来是件极其简单的事。本质上而言，葡萄酒和腐败了的葡萄汁差不了多少，只是糖分已转变为酒精。尽管如此，从17世纪玻璃瓶及软木塞问世以来，制酒商一直在寻找酿制更好、组成更复合的葡萄酒以便长期保存的方法。葡萄种植和葡萄酒酿制一直是专业技术，要求酿造人十分注意细节并具有敏锐的观察力。现代的酿酒科技又进一步把葡萄酒的质量提高到合乎技术指标的水平，于是在零售店的货架上和饭店的菜单上人们再难找到品质低劣的葡萄酒了。

要知道怎样生产好酒，我们要回到基本问题上来，考虑传统意义上葡萄种植的核心概念：土地(Terroir)。这个法国词汇很难准确翻译，笼罩着类似宗教的神秘色彩；它是一个概括性的术语，表示自然因素之间复杂的作用，用安东尼·汉桑(Anthony Hanson)的话说就是"气候、石砾和土壤"，这些因素决定了葡萄园的特性，也就是葡萄酒的品质。

气　候

红葡萄酒的好坏，取决于使葡萄成熟的气候条件是否适宜，我们就先谈谈气候这个因素吧。一些最敏妙的红酒产自寒凉地带，因为葡萄的成熟度和酸味的勾和情况恰到好处。土壤的温度和保温能力起着决定性作用。葡萄的根在温暖的土壤和在某些地区长势会更好，如法国卢瓦尔河谷的希农(Chinon)或是勃艮第北部的伊兰斯(Irancy)。对于葡萄的生长来说，土壤的温度和其中是否含有适当的矿物质一样重要。

学术界喜欢按照气候地带对葡萄园进行分类，这不是件容易的工作，其中所涉及的不仅是光照、云层覆盖情况、风和降雨量等因素。其他的因素如海拔就会使问题复杂化，因为每升高100米，平均温度就会降低0.98℃。这些复杂的因素所

引起的气候差异可以从"大(macro)"、"亚(meso)"和"微气候(microclimate)"三个不同的角度来研究。大气候指一个大范围内的气候条件，但如果地形多变，大气候就缺乏准确性了。亚气候的数据比较准确，它提供的是小范围的气候条件，如地形和海拔相类似的葡萄园气候。微气候则指更小范围的气候条件，例如一部分葡萄的范围，甚至可以指同一株葡萄藤的不同离地高度的葡萄果。

当然，葡萄的生长对温度的要求有最低限度，不同品种的最低温度是不同的，如卡本妮萧伟昂的是12.2℃，而黑品诺是10℃。在葡萄的生长季节里，温度高于下限的时间总和称作热积累(Heat Summation)。某产区的热积累总和给出该产区是否

世界各地葡萄园的光照时间

加州大学戴维斯(Davis)葡萄酒学院的温克勒(Winkler)教授创造了"度-日数系统"，他把世界范围的葡萄园按照气候划分为5个区——1区最冷，5区最热。该系统用在温克勒最熟悉的加州产区颇有效。由于没考虑到地形差异、白昼长短以及正常或反常葡萄年的收获日期的变化，这系统在全世界范围便不太准确。以下是世界各地葡萄园的平行比较，仅作参考。

1区：加州俄罗斯河和圣克鲁斯山；俄勒冈州威拉米特河谷；勃艮第；波尔多；奥地利纽斯勒西湖；新西兰坎特伯雷。

2区：智利迈波；加州拉瑟福德；华盛顿州。

3区：法国贝济耶；加州卡利斯托加。

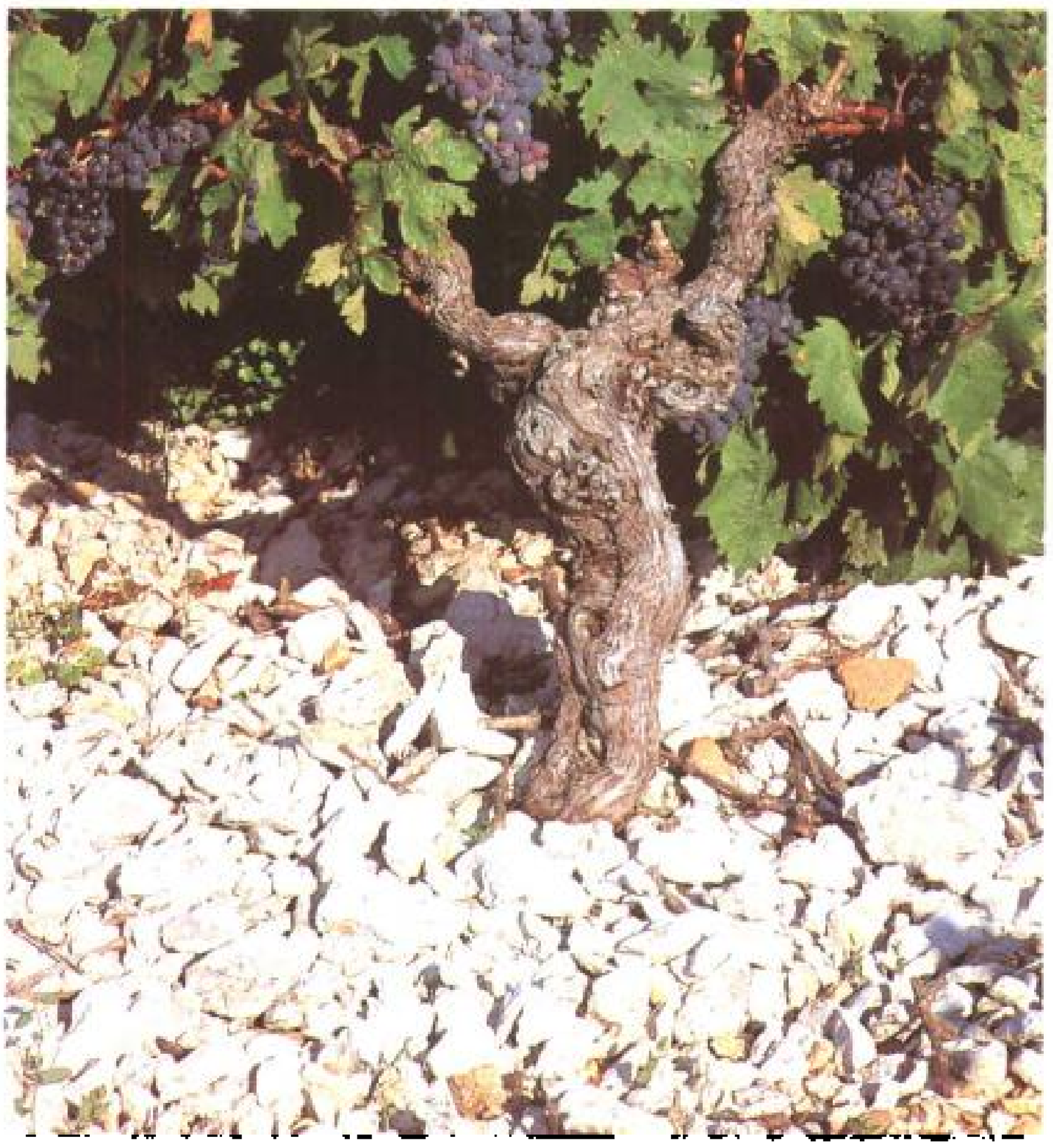
4区：南非帕尔和斯泰伦博斯；意大利马尔刻。

5区：加利福尼亚的中央谷地；西西里；突尼西亚；克里特；西澳大利亚的天鹅河。

具有出产好酒的潜质，还可以用来对世界葡萄园作比较，但有个重要的前提，就是在欧洲和欧洲以外，土壤对热积累方程的影响是不同的。

土　壤

关于土壤的重要性，欧洲和其他地区早就争论不休。勃艮第的葡萄栽培学家雅克(Jacques)指出、土壤中的矿物质对其莫雷·圣丹尼斯(Morey St. Denis)酒的成分组成和耐久力起着关键性作用；而澳洲西部的葡萄酒商吉姆(Jim)则认为是葡萄园的干热空气和毗邻的南大洋造成了其玛格丽特河黑品诺(Margaret River Pinot Noir)葡萄的辛香和绿叶般的清新。其实就他们所在的半球而言，雅克和吉姆都是正确的。正如周游世界的法国葡萄栽种学者奥利弗·亨布雷克特(Oliver Humbrecht)所言："采摘时间的不同反映了世界各地葡萄园自然条件的差异。如在法国，葡萄生长季节时的降雨量占全年



法国朗格多克·米内瓦的石质白土壤

法国格拉夫(Graves)的碎石土壤

降雨量的一半还多、且时间分布均匀。相反在澳洲，在对于葡萄生长十分重要的春季和夏季里，降雨量常不足以滋润葡萄苗，由于湿度不足从而导致葡萄的酸度不够。"

然而处理的差异也可能被夸大。自1990年起，澳洲和加州的庄主就定期在葡萄年时间到法国去酿酒，他们和法国人一样也清楚土壤的确会影响酒的成色。在我们这个时代，"葡萄酒的酿制始于葡萄园"已是过时的说法，但它也巧妙地强调了在恰当的土壤中种植适宜的葡萄品种仍是十分重要的。

亨布雷克特提醒我们，所有的土壤都是矿物质和有机物的混合物。土壤中的颗粒大小不尽相同：最大的是石块和小碎石，小一些的是细沙，淤泥的颗粒更小一些，最小的是粘土颗粒。安东尼·汉桑在他有关种子的《勃艮第》(第2版，1995年)一书中，曾引述过加迪耶(R.Gadille)的研究结果，他写道："鹅卵石和小石块所占的比例影响了土壤的渗透性；粘土颗粒在土壤组成中是最重要的，因为它们能保持水分并形成'土壤溶液'，有利于葡萄根扩展、吸收养料。"

不同品种的葡萄对土质会有特定的要求，如卡本妮蒲伟昂在图赖讷(Touraine)就难于成熟，而在波尔多和澳大利亚南部

富兰克兰得(Frankland)多石且阳光充足(而非过量)的地区，会生长得很好。黑品诺则喜好肥力稍强的土壤，如科尔多省或新西兰南岛(South Island)坎特伯雷地区的石灰石土壤，因为这种土质能保持更多水分，温度也较低。皮耶迪蒙特的巴罗洛地区的土壤也是能影响酒质的很好例子。这里的土壤富含粘土，且气候暖和、日照充足，尤其适合早熟的聂比奥罗(Nebbiolo)葡萄生长。尽管这种葡萄产自地中海国家，但因为其葡萄园地处高纬地区，粘土温度低，所以酿出的葡萄酒有匀和而好的酸味。这是一个葡萄品种、土质与气候完美结合，从而酿制出上等佳酒的范例。

葡萄藤

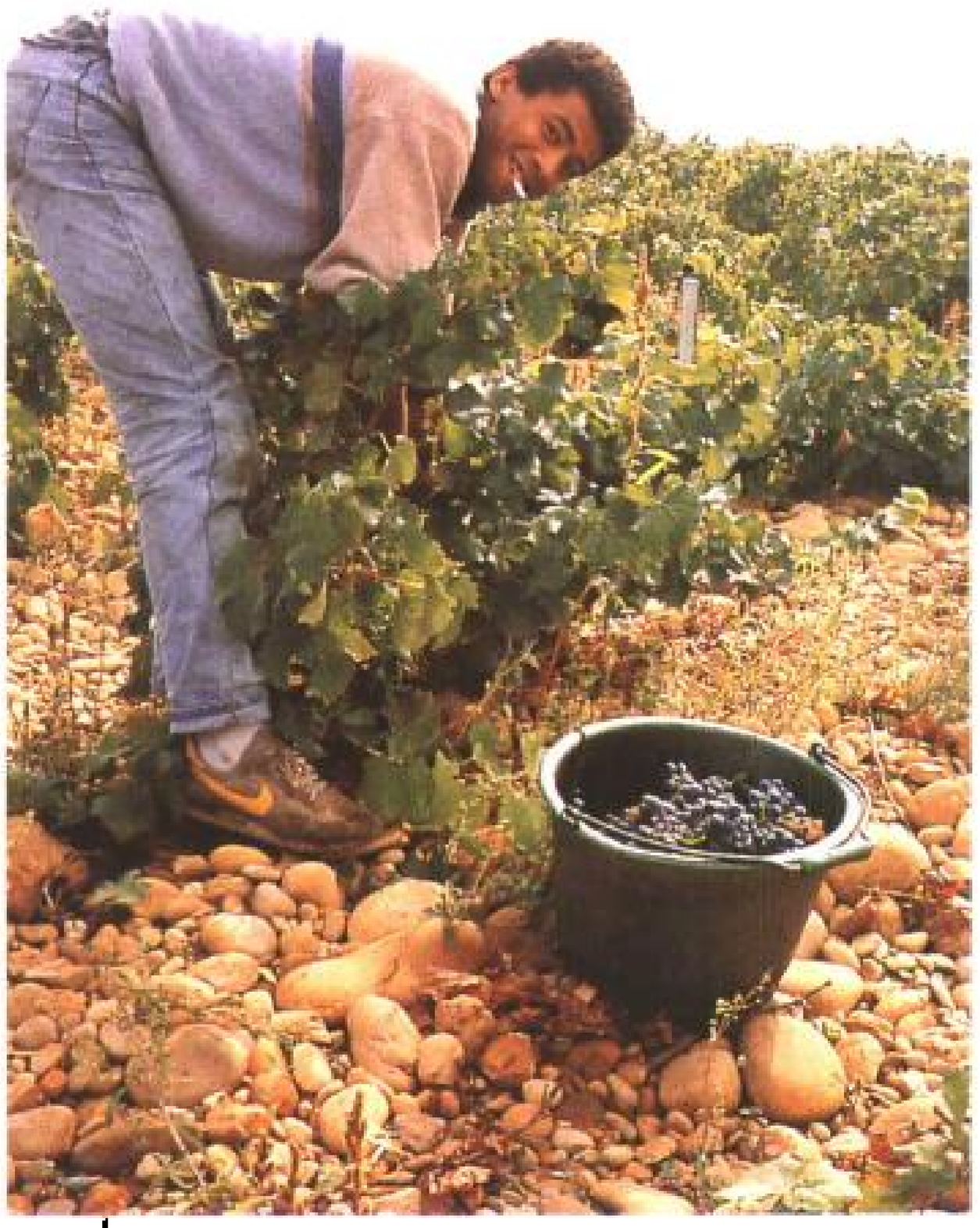
据估测可供酿酒的葡萄约有2 000多种，但目前使用的品种大约只有100种。实质上，真正能酿出世界级红酒的葡萄只是屈指可数的几个高贵品种而已。其中最出众的有卡本妮萧伟昂、席拉(席拉思)和黑品诺，这些品种可在世界范围内栽种。其他的如卡本妮弗兰克(Cabernet Franc)、梅洛、格连纳

澳大利亚南部拉夫霍姆山库纳瓦拉的红土壤

什(Grenache)、慕尔维度(Mourvèdre)、内比奥罗(Nebbiolo)、桑吉奥维谢(Sangiovese)和添普拉尼洛(Tempranillo)也可酿制有款型的上等佳酿，但它们通常在故国或原产地才表现最佳

(参见第40页的《葡萄品种》)。

葡萄藤的养护对葡萄酒的质量起决定性作用。改善肥料、选择枝条、无性繁殖以及修剪方法，都能使葡萄的产量大大提高。但葡萄产量过高，就不能酿出优质红酒。法国的葡萄酒专家在酿酒葡萄产量上限这个问题上比较宽松；酿制著名波尔多酒的葡萄，允许的产量可高达产自加州圣克鲁斯或澳洲库纳瓦拉顶级卡本妮萧伟昂的2倍。



法国罗讷的教皇新城堡
仍沿用人工采摘方法

世界各地葡萄生长的周期基本相似，其中差异比你想像的小得多。在波尔多北部的村庄，如圣埃斯蒂夫(St. Estéphe)，主要种植的葡萄品种是卡本妮萧伟昂，从开花到收获的周期约100日。在温度较高的南半球地区，如新南威尔士的上猎人谷(Upper Hunter Valley)，卡本妮的生长周期可减少到85～86日。两地的主要区别在于，在北半球产区，较冷年份的葡萄可能不完全成熟；相反，南半球热的产区所产的葡萄则酸度不足。猎人谷的卡本妮萧伟昂葡萄酸甜不均的现象和圣埃斯蒂夫差不多，但情况完全相反，一个是糖分不足、一个是酸度不够。

另一个影响红酒质量的因素是采摘葡萄的方法。随着成本的提高，越来越多的庄主采用机械采摘法，这不仅显著降低

劳动力开支，而且大大提高了效率。著名沙布利(Chablis)生产商米夏埃尔·拉罗什(Michel Laroche)，在朗格多克(Languedoc)酿制优质红酒，他把对机械采摘的不同意见作了简明的概括："葡萄长得健康，用机械采摘并无不妥；但如果有腐烂的葡萄，必须予以筛选时，机械采摘则是错误做法，因为机器不懂选择。"

法国朗格多尔葡萄园在用机器采摘葡萄

葡萄酒的酿制

世界各地酿制红酒的程序大多都是去梗，压榨，再将果肉、果核、果皮统统装进发酵桶中发酵，这些发酵桶都需要先用低剂量的二氧化硫处理，以预防微生物污染。勃艮第一些酿酒师要留梗，他们认为这样可以给葡萄酒添加组成。葡萄汁在大缸中发酵生成酒精的同时，果皮和果肉经过在葡萄汁中的浸泡(和烹饪的腌泡差不多)，5～7日便释出葡萄酒的色素和耐久的劲力(劲度)。

葡萄酒的酿制过程

1. 采摘葡萄

2. 去梗

3. 挤破

4. 第一次发酵／浸软：4～7日/2～3星期

5. 从发酵缸中抽出自然流出的酒液(滴出酒)

6. 压榨葡萄渣，得到更多单宁酸的压榨酒

7. 小心混合滴出酒与压榨酒

8. 醇化(把果酸转化为乳酸)

9. 澄清(沉淀，分架及精酿)

10. 藏酿(在大酒桶／酒桶中贮藏6～24个月)

11. 装瓶(早期饮用的酒在2～6个月后装瓶，藏酿的在转桶2年后装瓶)

罗曼涅·康蒂庄园里，人们在挤破葡萄前进行筛选

与白葡萄酒相比，红葡萄酒的酿造要灵活得多。一些葡萄园，如罗讷北部的赫尔米塔治，葡萄汁浸泡可持续3星期，从而可以释放出大量的单宁酸。而在巴罗萨的亨施克(Henschke)的神恩山(Hill of Grace)葡萄园，和赫尔米塔治同样的席拉葡萄才发酵7～8日，因为他们希望葡萄酒的单宁酸柔和(和粗劣相反)；这里120年高龄的葡萄藤对葡萄酒的柔滑质地至关重要。

在勃艮第，黑品诺酒的自然色彩为典雅的朱红色，而不是浓艳的紫红色。在发酵过程中，表层的固体物每天压入发酵葡萄汁中2～3次，以便和缓地提取出足够的色素和单宁酸。今天

智利米各尔·托罗斯庄园在压榨葡萄

澳大利亚猎人谷庄园敞口大缸中的发酵葡萄

勃艮第的许多地方依旧是让工人们半裸地进入发酵缸，用脚把葡萄渣踩入缸底，有时发酵产生的有毒气体会威胁他们的生命。在较富裕的庄园，这项工作通常由气动机器来完成。

自20世纪70年代中期起，勃艮第的葡萄酒学家盖伊·阿卡(Guy Accad)以其独特的方法使几个科尔多省的无甚建树的红酒酿造庄园得以复兴。阿卡的方法就是在发酵前将果衣在葡萄汁中浸泡2～3日，这样红酒的颜色会更深，当然也就更好卖。用这种方法酿制的酒在香气上欠敏妙，算不上众人心目中理想的上等勃艮第红酒。

对于准备长时间藏酿的优质红酒，装瓶前常需在新橡木桶中藏酿18～24个月。使用橡木桶的目的主要并不是增加木香，而是让葡萄酒缓慢地氧化，加上橡木释放出的辛香和单宁酸，给葡萄酒增添华美复合的润饰。新橡木的用量，视葡萄的品种、葡萄酒的劲度、葡萄酒的精致度及葡萄年而定。自20世纪80年代中期起，木桶制造业已是一大赚钱的行业，法国特朗赛(Troncais)、阿里耶(Allier)及弗萨日(Vosages)森林的橡木因其纹理致密、木味佳而广受世界酿酒界欢迎。然而新橡木使用并非越多越好，它在酿酒中所起的作用就如烹调中的盐和胡椒一样：少则增味，多则坏事。

当然，上述方法使葡萄酒富含单宁酸，不能当即饮用。一

种较快的酿酒方法叫二氧化碳浸软法，用于博若莱(Beaujolais)和罗讷壑地(Côtes du Rhône)等红酒。采摘后几个月后就可以酿成饮用了。此法用未经挤破的葡萄进行发酵和浸软，发酵缸中上层的葡萄以自身重量压破下层葡萄，让它们自然发酵，随之产生的二氧化碳便可将上层葡萄与空气分隔开来。这种葡萄酒有上好的颜色和果香，且单宁酸的含量极低。

适宜早期饮用的葡萄酒在葡萄采摘后2～6个月即可装瓶，而桶藏酿的组分更多的葡萄酒需等18～24个月后才能离桶。笔者从不敢断定装瓶未满一年的葡萄酒的潜质。但无疑有酒评家表示不同意。

异见万岁！

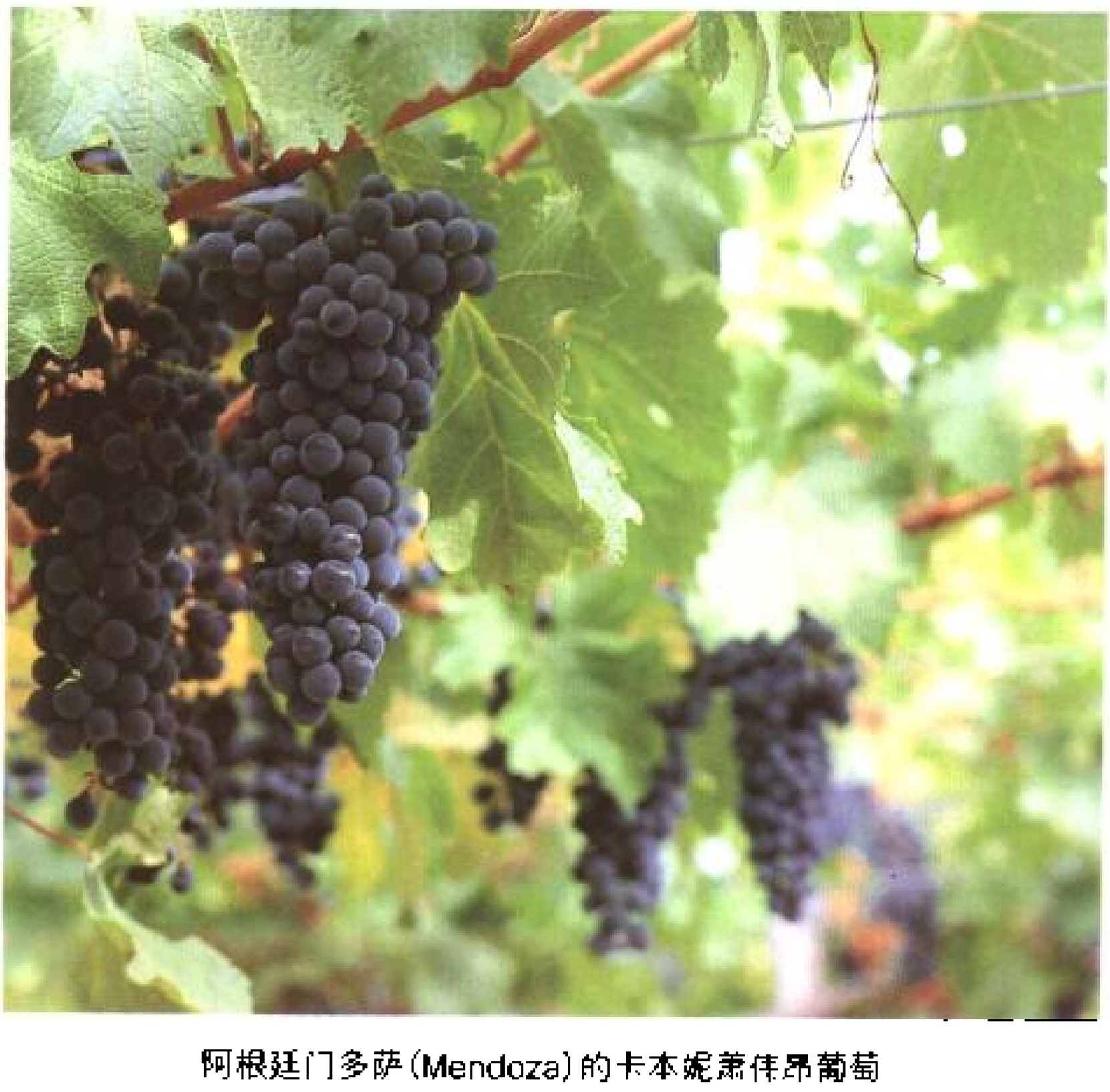
罗曼涅·康蒂庄园的葡萄酒在酒桶中藏酿

葡萄品种

土质能够影响优质红酒的组成和耐久劲力，而葡萄的品种则决定了葡萄酒的款型和主要的果香。你也许会认为葡萄酒不论品或闻都该是葡萄味，但奇怪的是，只有香味品种的白葡萄如米斯卡(Muscat)才真正有葡萄味，而更多的葡萄常带有其他果类、甚至是蔬菜、香草及香料的味道。顶级的红酒葡萄品种中，卡本妮萧伟昂有黑加仑子味，黑品诺红果像是草莓和樱桃，席拉则像桑椹和刚碾碎的黑胡椒。

卡本妮萧伟昂

卡本妮萧伟昂(Cabernet Sauvignon)是高贵的红酒葡萄品种之王，在全世界广为种植。其颗粒小、皮厚、晚熟，酿成的酒色泽较深，浅嫩时单宁酸味激烈，但很有藏酿之质。梅多克和波尔多的格拉夫地区为其传统产地。拉图尔庄园和穆顿·罗特席



阿根廷门多萨(Mendoza)的卡本妮萧伟昂葡萄

尔德 (Mouton · Rothschild) 庄园的一等园在其葡萄混合中，有相当大比例的卡本妮萧伟昂。两家好年份的紫红酒很容易藏酿50年。由于卡本妮萧伟昂的香味很独特，所以它按照传统的方法与口味较醇和的梅洛大致等量混合酿酒 (大多数红波尔多酒就是这样的)，或仅传统与席拉思混合 (在澳洲很成功)，都能取得良好效果。

20世纪70年代，加州出产的极纯卡本妮萧伟昂很易上头，使不少人望而生畏。但近几年，酿酒师采用加入梅洛的方法，在降低其烈性上取得了很大的成功。现在，智利正在用卡本妮萧伟昂酿制最能表现纯黑加仑子味的葡萄酒，而澳洲更是一改卡本妮旧款型，酿制含柔和单宁的、易饮的葡萄酒。

黑品诺

黑品诺 (Pinot Noir) 是名贵红酒用葡萄的皇后。其特点是优雅而浓郁，果味充盈而复合。黑品诺可以酿出全世界最令人兴奋的红酒，尤其是勃艮第科尔多省石灰石土壤里栽种的。但美玉有瑕，黑品诺是公认难以栽植的葡萄品种，其果粒虽成熟较早，但脆弱、皮薄、易腐烂。黑品诺在温和的气候里生长茂盛，合适的热量使果粒成熟快，并能控制过高的自然酸度；适当的凉爽度又能避免太多日晒导致酒精度数过高，失去出色的草莓／樱桃的芳香。这些因素一定程度上解释了为什么气候多变的勃艮第，年份差的酒淡薄无味，年份好的又卓越无比。也是这个原因，黑品诺若种植在勃艮第北部以外的高温地区，葡萄酒甜若果酱而欠匀和。

然而，这种高级的红勃艮第与其他黑品诺酒之间的差异也可能被夸大。在气温较低的加州卡尼罗 (Carneors) 和圣巴巴拉 (Santa Barbara)，俄勒冈的威拉米特 (Willamette) 河谷、南非的沃尔克 (Walker) 海湾以及澳洲的雅拉 (Yarra)，葡萄酒商已栽培出成熟而优雅的黑品诺，令世人，尤其是勃艮第人刮目相看。气候凉爽的新西兰的马丁伯勒 (Martinborough) 和坎特伯雷的品诺葡萄，有可能成为明日之星。极品黑品诺酒的必要条件，是低产量加上酿酒师的想像力和天赋 (著名酿酒师请参阅红葡萄酒全录)。

席拉(席拉思)

席拉(席拉思)(Syrah(Shiraz))是古典红酒用葡萄中的王子。比卡本妮萧伟昂更劲力，更具藏酿价值，完全成熟时，如上等黑品诺一样质地柔滑而浓郁。在原产地北罗讷，这概括丝毫无误，那里出产许多显赫的红酒如赫尔米塔治、罗蒂壑地和康那士(Cornas)，这些红酒都刚劲有力、耐久而绵长。罗讷南部，尤其是教皇新城堡，在经典的葡萄酒混和中，加入席拉，使格连纳什的组成更丰富、品质更高。

席拉是一种晚熟品种，色泽较深，在温暖的土质如花岗岩土壤中生长最佳。但如种植过密，它所特有的桑椹果香和黑胡椒味就会变淡，可惜在澳大利亚就是如此，在那里席拉的名字演变成席拉思，酿酒师把它看作摇钱树而大量种植。然而低产量、老植株的席拉葡萄在著名的生产商如巴罗萨的赫尔米塔治和亨施克庄园(Henschke)及维多利亚的古尔本谷(Victoria Goulburn Valley)中的塔比克庄园(Château Tahbilk)，便能被酿成澳洲最好的红酒。瑞士瓦莱士(Valais)产区的席拉浓郁而像罗讷味；而在开普省的帕尔(Paarl)和斯泰伦博斯(Stellenbosch)最出色的庄主手下，则是新鲜香嫩的。

法国朗格多尔的席拉(席拉思)葡萄

卡本妮弗兰克

卡本妮弗兰克(Cabernet Franc)是法国的葡萄品种，传统上种植在波尔多河右岸的寒凉土壤中，尤其是圣埃米伦和波梅罗。它比卡本妮萧伟昂成熟快、味道也较轻清，带有类似树莓(悬钩子属)的异香。在世界的高级波尔多混合酒中，加一点卡本妮弗兰克便可增加其魅力。圣埃米伦领衔的白舒伐尔庄园(Château Cheval Blanc)，其酿制的招牌酒就混合有57%的卡本妮弗兰克，可见卡本妮弗兰克表现不俗。卢瓦尔地区的辛农和布尔盖伊(Bourgueil)葡萄园种植的纯卡本妮弗兰克，可以酿出几种在法国最受欢迎的红酒。这些酒浅嫩时稍稍冷冻后来下羊肉，十分美味。此酒藏酿10年并经滗出后，成分复合，下烤野鸟甚佳。

梅　洛

梅洛(Merlot)是波尔多最受欢迎的红葡萄品种，其种植面积超过两种卡本妮葡萄的总和。梅洛之所以受欢迎是因为它早熟、鲜嫩且多产，可以用来大量酿制美味而柔滑的葡萄酒。梅洛在较凉的地方长势良好，出产波梅罗最为丰浓最为优秀的葡萄酒，著名的有彼得吕斯庄园(Château Petrus)。梅洛的缺点是雨量过多时易腐烂。在温度较高的朗格多克·鲁西隆(Languedoc - Rousillon)葡萄园，自20世纪80年代引入以来，梅洛已成为最成功的"改良葡萄"，其品质大有改观。在美国西岸地区，由于梅洛不含粗单宁，酿制的酒已成为佳人饮用的时髦酒。索诺马的鹿跃(Stag's Leap)和马坦萨斯湾(Matanzas Creek)精心酿制的梅洛酒也不错。

格连纳什(Grenache)

格连纳什(Grenache)是世界产量第二大的葡萄品种。黑格连纳什或加尔纳什(Garnacha)在西班牙(其著名的原产地)及法国南部均有种植，它给里奥哈红酒中精酿的添普兰尼洛增加了辛香

法国波梅罗·加赞庄园的梅洛葡萄

并使其质地浓重，也是教皇新城堡和吉冈达(Gigondas)酒的强力推动器。在热带地区，格连纳什酿制的红酒有浓烈的多汁黑李子的香味，带普罗云斯香草味，其自然酒精达14度。当种植过密时，格连纳什的味道就会变得重浊且粗劣；但若保持低产量，以罗讷地区的拉亚斯庄园(Château Rayas)和圣加扬庄园(Domaine St - Gayan)为例，其酒韵味精妙无比，动人肺腑。在澳洲的麦克拉伦谷(Mcclaren Vale)的蒂姆·格拉姆(Tim Gramp)以及普里奥勒托(Priorato)的卡特兰(Catalan)(普里奥勒托位于盘纳德斯后面的山中)生产商，酿酒师越来越多用黑格连纳什来制造美妙效果。沿卡特兰海岸进入法国，巴纽尔(Banyuls)出产的格连纳什点心酒口味不凡，与当地的朱古力搭配最佳。

慕尔韦度

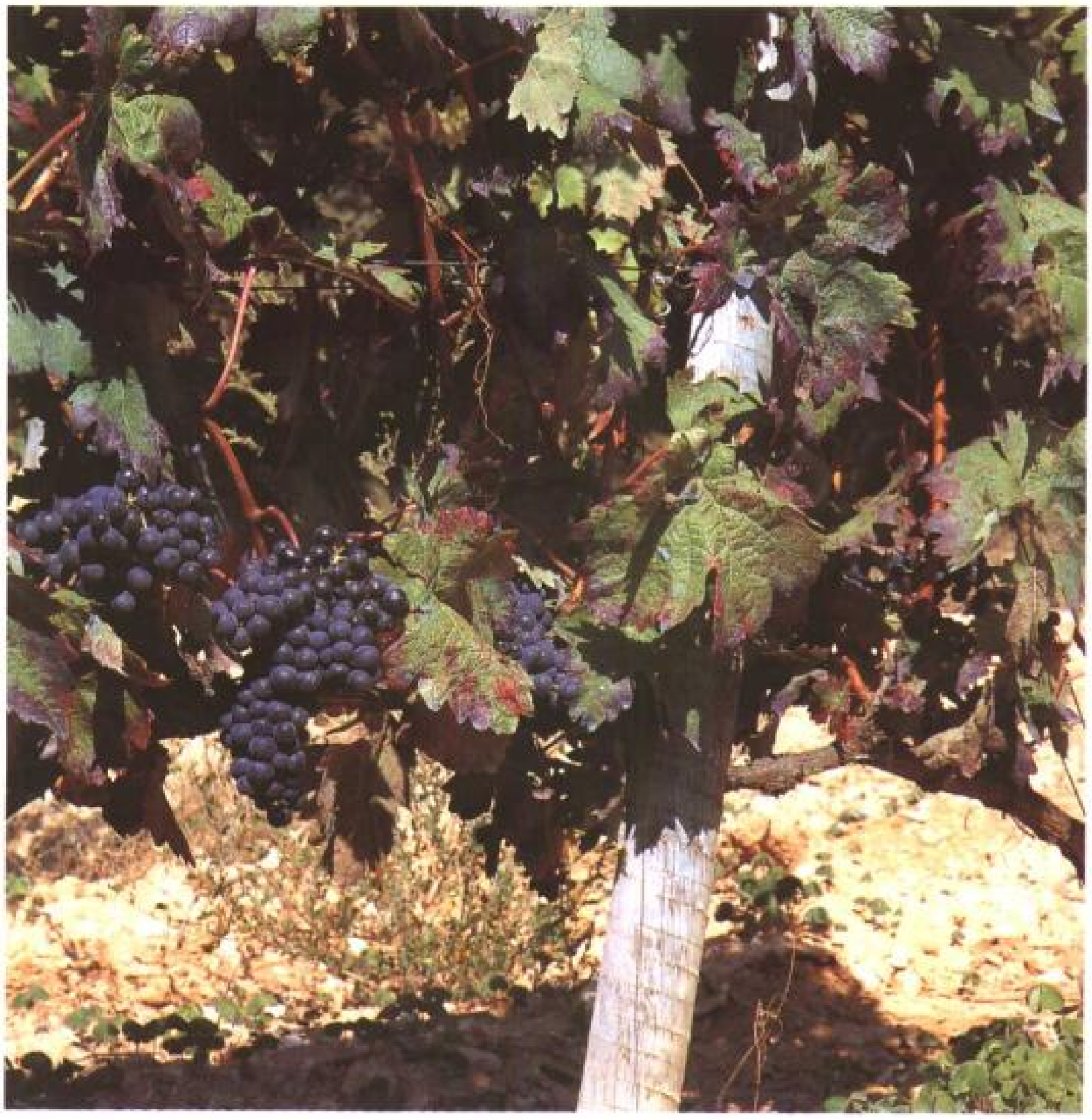
在葡萄蚜虫灾害之前，慕尔韦度(Mourvèdre)曾一度是主要的葡萄品种，现在虽说格连纳什和辛索(Cinsault)葡萄的地位更重要、但粒小皮厚的慕尔韦度仍是酿制邦多尔(Bandol)酒的核心和表现特性的品种。邦多尔酒是普罗云斯的顶级红酒，由土仑(Toulon)海岸附近的众多葡萄园出品。慕尔韦度葡萄酒有浓

法国朗格多尔 - 科比亚尔沙土地中生长的格连纳什

烈的黑莓果味和单宁酸味，但需要一个靠海、夏季温暖的环境以充分成熟，邦多尔便成了慕尔韦度的自然家园。慕尔韦度在新教皇城堡调制的混合酒表现不俗：如今在米迪 (Midi) 和加州，慕尔韦度[当地称为马他罗 (Mataro)]也开始时髦起来；圣克鲁兹的山脉葡萄园 (Ridge Vineyard) 出产的慕尔韦度黑果味尤其充盈，是该品种的范例。在西班牙，慕尔韦度称为莫纳斯特莱 (Monastrell)，是当地酿制优质烈性葡萄酒的主力。

添普兰尼洛

添普兰尼洛 (Tempranillo) 是一种相对早熟、皮厚的葡萄，是西班牙名贵的葡萄品种。酿制的红酒颜色深，组成佳，酒精度数不太高。正是由于这些特性，使其成了里奥哈·阿尔塔 (Rioja Alta) 和阿拉韦沙 (Alavesa) 等地高海拔葡萄园选种的理想对象，占当地种植面积的70%，也是当地最好的水果。它和里奥哈·巴哈 (Rioja Baja) 和纳瓦拉 (Navarra) 的格连纳什调合的效果非常好，同时它也是日益受欢迎的上卡斯蒂尔 (Castille) 的里韦拉·德尔迪罗 (Ribeira del Duero) 红酒的主要品种。到了葡萄牙，添普兰尼洛名称变为红洛列兹 (Tinto Rorez)，是迪罗 (Duero) 波特



西班牙的里奥哈·阿勒韦萨的桑普兰尼洛葡萄

酒的主要葡萄品种之一。

聂比奥罗 (Nebbiolo)

聂比奥罗 (Nebbiolo) 无疑是最优良的葡萄品种之一·酿制超级而耐久的红酒。但它对位置和土质十分挑剔，所以除意大利东北部和皮耶迪蒙特外，其他地区仍未见有种植。聂比奥罗一词来自意大利语"nebbia"，是指秋天笼罩着巴罗洛 (Barolo) 和巴巴列斯可 (Barbaresco) 山坡的雾气，它延长了葡萄的生长季节。聂比奥罗通常在10月中旬后才采摘，初酿成的酒酸味粗烈，需在瓶中醇化数年后才可饮用。花时间是值得的，因为上等的巴罗洛和巴巴列斯可把玫瑰花香和焦油样的强劲酒质奇妙地结合在一起。现在人们开始倾向于亲和的皮耶迪蒙特·聂比奥罗葡

葡萄酒，它用较短的时间在旧木桶中藏酿，以避免损失酒质。曼比奥罗在布雷西亚(Brescia)也有种植，作为酿制弗兰恰可塔(Franciacorta)和阿俄斯塔谷(Val d'Aosta)的成分之一。在加州，有些庄主也尝试种植曼比奥罗，但尚未取得显著的成效。

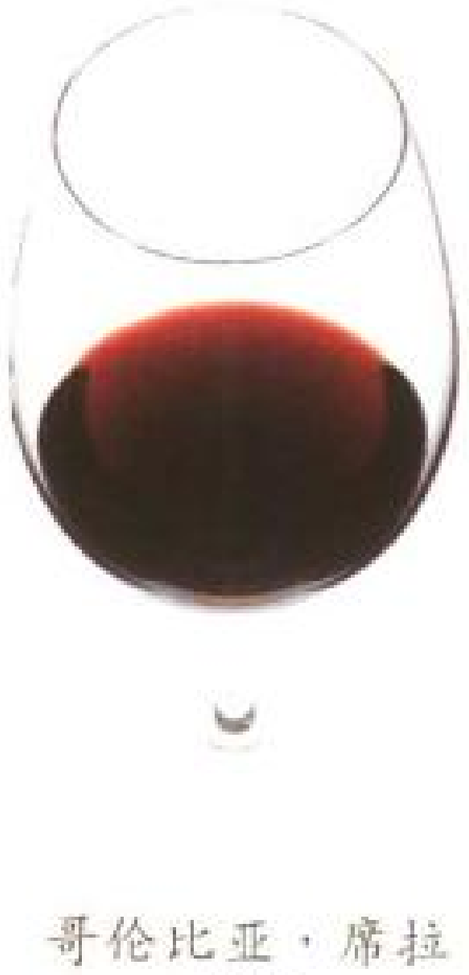
意大利巴罗洛的曼比奥罗葡萄

桑吉奥伟谢

桑吉奥伟谢(Sangiovese)是意大利中部广泛种植的葡萄品种，以它酿成的酒在质量上可能会有很大的差异。同黑品诺一样，桑吉奥伟谢易成熟，植株变种多，其变种可粗略分为桑吉奥伟谢·格罗索(Sangiovese Grosso)和桑吉奥伟谢·皮科洛(Sangiovese Piccolo)。最好的桑吉奥伟谢酒酿自托斯卡纳(Tuscany)的格罗索，以纯而非调合的形式，如藏酿慢的名红酒布龙奈罗·芒塔尔钦诺(Brunello di Montalcino)和低调但亲和的摩里林诺·迪斯堪申诺(Morellino di Scansano)。桑吉奥伟谢是基安蒂葡萄酒的主力，它和新进的更亲和的坎奈奥罗(Canaiolo)一起在葡萄的调合中担当要角。桑吉奥伟谢是晚熟品种，喜好佛洛伦斯(Florence)与锡耶纳(Siena)之间经典基安蒂(Chianti Classisco)的石灰土质。它的酸味和单宁酸含量均很高，带有清亮典雅的红宝石色彩，需在瓶中藏酿几年才能真正体现出鸢尾属异味以及樱桃和李子的味道。口中的平衡感和绵长的持续力使它成为真正的优质红酒。至佳的桑吉奥伟谢就如优质黑品诺一样，以典雅而非劲力，赢得了人们的欢心。在阿根廷、意大利后裔也成功种植了桑吉奥伟谢，意大利人用纳帕和加州中部海岸的卡本妮来调和有前途的桑吉奥伟谢酒。

红酒的色泽

专业葡萄酒杂志的编辑不十分强调色泽对于葡萄酒品位的重要性，他们认为这只是葡萄酒品评的一个不太重要的内容。这种看法大错特错。葡萄酒界的撰文人，其首要职责就是交流品饮葡萄酒的乐趣。像辛潘地尔(Zinfandel)浅嫩时所带的黑樱桃色泽，或是博恩在近乎成熟时所特有的亮朱红色，这些玻璃杯中上等红酒的视觉效果完全是种享受。即使是在诊所气氛般的试酒室中，葡萄酒的外观也能告诉你它是否健康。



哥伦比亚，席拉
1994

杜鲁安庄园，
黑品诺 1994

丹格鲁邸庄园
1994

红酒的观察有3个方面：杯心及杯边处的表面色彩、色度以及质地。大多数现代红酒明亮清冽，因此可以说任何色泽晦暗的红酒都不是好酒(和自然沉淀物相反)。红酒的色度随红酒的藏酿而变化：新酒通常为深红色，藏酿酒杯边处的颜色变浅，并带有淡棕色，就如秋天的枫叶般。红酒的质地通常是用其粘度术语来描述的，最为人知的是粗纹(leg)，这是附在杯边的像油似的液体的滴珠。粗纹字眼不好听，但反映了葡萄酒的酒精度数、甘油含量及颜色提取的程度。对于壮实的葡萄酿制的红酒，如温热气候中生长的卡本妮萧伟昂，粗纹是好现象，但敏妙的红勃艮第，粗纹说明酿酒手法过重，且过于依赖加糖。

右图是三种不同款型的红酒，从浓烈劲度到清轻优雅，代表了大多数红酒的不同藏酿程度。

葡萄酒的品评

试酒前的准备

对于一般人所持的滑稽标准而言，试酒的程序滑稽而奇特：凝视、闻、啜含和吐出，旁观者会忍俊不禁，或者瞠目结舌。不要让试酒打扰你的兴致，为享受而饮酒和试酒的区别，仅在于后者更用心些。试酒的程序是--系列有序而合理的步骤，可以提高你对葡萄酒的鉴赏力。

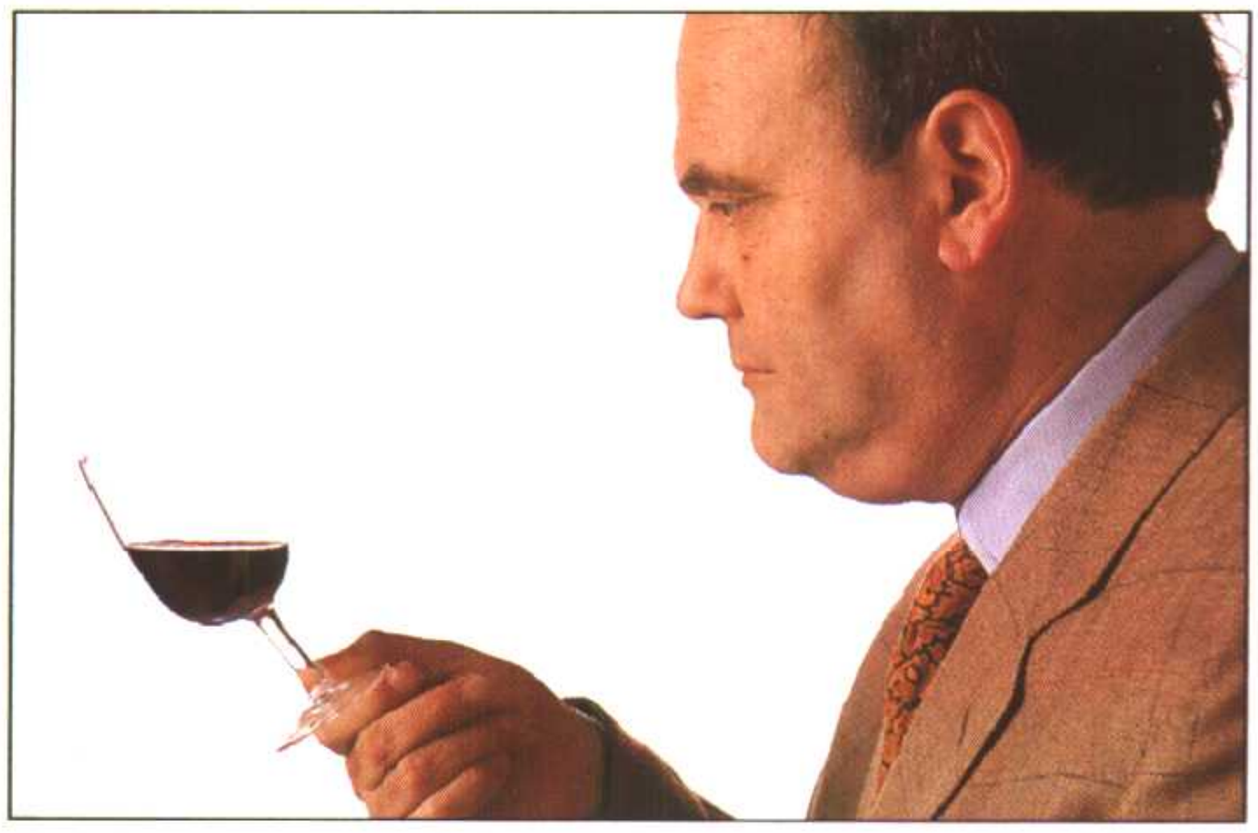
葡萄酒的品评先从眼开始，因为葡萄酒的外观是其健康程度、品质特性及藏酿程度的一个重要指标。轻轻拔掉瓶塞，注意不要晃动酒瓶，将少量红酒倒入一个清亮透明的郁金香型酒杯中，倒至距杯脚上约5厘米处即可。握住杯脚或杯底，倾斜45°，并对着白色的背景——白布或白纸均可，观察葡萄酒的外观和颜色(参见前面的"红酒的色泽")。

闻 与 尝

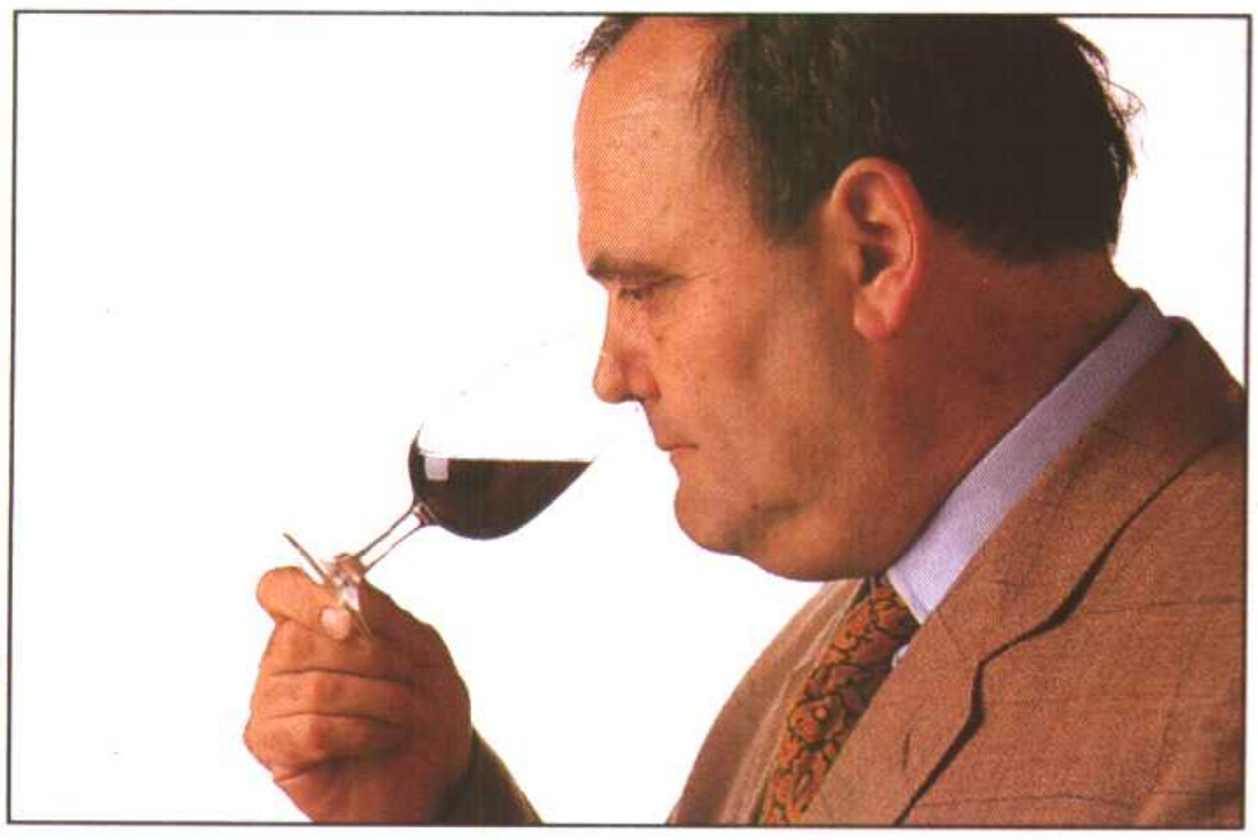
鼻子是我们试酒时最敏感的器官。实际上，鼻闻的气息和口尝的味道关系密切，口腔感觉会证实鼻闻的经历。紧握杯脚，摇转酒杯让葡萄酒打转，以释放出它具有的各种香气。接着探鼻入杯中，短促地轻闻几下，不是长长的深吸，因为嗅觉容易钝化，尤其是当你要评试几种较浅嫩的红酒时。自问是否喜欢这种气味，是闻到清纯的果香，还是不自然的粗劣气味。

记住，酒的气味如同颜色一样，能反映葡萄品种及葡萄酒本身的成熟程度。新酒会释放出其酿制所用葡萄特有的异香。"异香"(aroma)传统上是指我们从浅嫩葡萄酒中闻到的气味，而"醇香"(bouquet)通常用于藏酿葡萄酒。对于藏酿红酒，醇香可以是次层气味的全部香谱，由辛香系列、如香柏、焚香、烟叶或焦油气味，到动物的如皮毛香、肉香，尤其是烤肉香等。

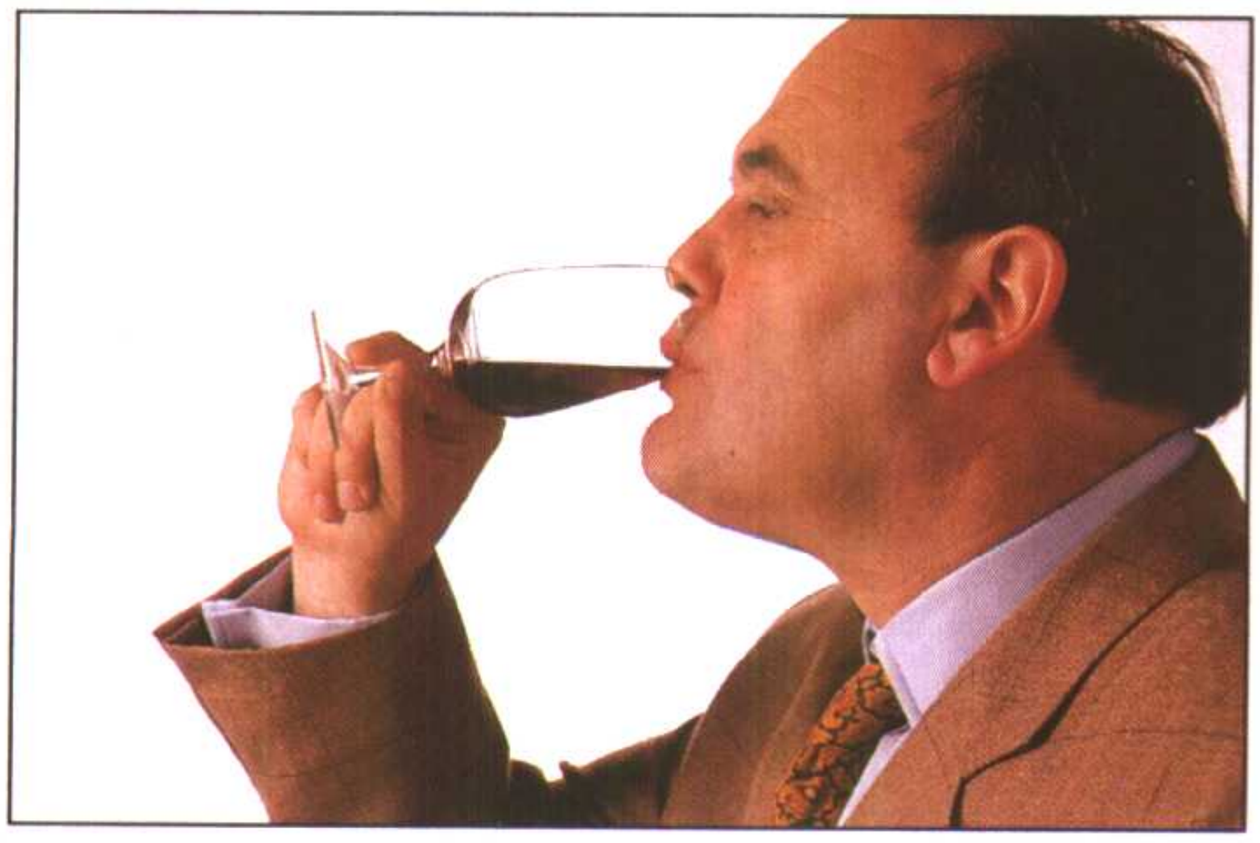
品评红酒



倾斜酒杯45°，观
看酒的颜色



让酒摇晃，将鼻子探
入杯中，轻闻几下



深啜一口，让酒液在口中打
转，到达口腔各个部位

最后试的是葡萄酒对口腔的刺激以及入口的质感。深吸一口酒，同时吸入酒上方的空气。让酒在口中打转，使它到达口腔的各个部位，这样舌头才能充分品尝三种主要的味道：舌尖的甜味、两侧的酸味、舌根的苦味。试红葡萄酒比只需试出甜味和酸味的白葡萄酒评试复杂一点，因为红酒酿制时加入葡萄的衣、核，甚至梗，这给红酒以不同的口感、不同的气味。浅嫩红酒，尤其是卡本妮、席拉或聂比奥罗葡萄酿制的，通常含有较多的单宁酸，其粗糙干涩的感觉不利于即时饮用，但这种味道会随瓶中藏酿而消失。与此大相径庭，红勃艮第以及其他的黑品诺所酿的酒2年后的口感就已是多汁而如丝般柔滑了。终感是指酒下咽后其味道停留在口腔中的感觉，这也是判断酒是否有潜质的必要因素。

红酒的储藏

对于大多数读者来说，红酒储藏重要的是越简单越好。其实建个酒窖并不需要费什么心机。但是我们许多人都住在有中央暖气的公寓，或是没有地窖的房子里。如果你买了几箱上好红酒，这几年里又不打算喝掉，那么你可以花一点租金，找信

饮葡萄酒，酒应斟倒至酒杯的1/3处

誉好、独立经营的葡萄酒商代你在空调仓库里储存它们。如果你只有二三十瓶酒，照下面所示去做：

- 水平放置在尽可能平稳、背光的地方
- 远离热源
- 小心藏酒处的温度不要有太大的起伏(不要放在厨房、车房和园架上)

对于那些需要更大地方的收藏迷，购买现成的可装在家中的"酒窖"是个好办法。这种酒窖有两种类型，一种是带有电子控温装置的橱柜，专门设计来藏酒，它们有各种形状和大小，安放在各种地方；储藏量大的是种螺旋式的梯形装置，最好是Eurocave，它是个大的钢圆筒，内有螺旋式的梯形结构，酒箱可以推入圆筒身和阶梯之间。显然，要挖个大洞才放得下这个装置。法国一位著名的葡萄酒作家就把它安放在他巴黎寓所卫生间的地板下。

如何饮用红酒

人们饮用红酒时的温度通常都过高。红酒理想的饮用温度应比公寓(供热良好)的正常室温稍微低一些(15.5℃)。千万别把上好红酒放在很烫的火炉或暖气炉上，否则它喝起来就像带酒味的粗汤。轻淡浅嫩带果味的红酒，如布约莱、辛农、巴多林诺(Bardolino)酒，略为冷冻后，和以夏日的午餐饮用会相当美味可口。

单宁酸及酸含量较高的浅嫩红酒，在饮用前30分钟打开瓶塞会较好，尤其是先把酒倒入酒壶中，让葡萄酒醇化。即时饮用藏酿多时的葡萄酒要谨慎，至少让它们先"呼吸"5分钟，以去掉瓶中的异味。记住，陈酒成分不稳定，长期暴露于空气中，其敏妙的醇香会被轻易地破坏掉，滗酒后留下的是辛辣的东西。滗酒器(decanter)是件壮观的工具，尤其是大号的。任何名酒零售商都有一套滗酒器。浅嫩红酒用滗酒器会缓和酒的辛辣，不过它主要用于有很厚沉淀物的葡萄酒，陈年波特酒便是其例。

笔者本人则不会滗上好红勃艮第，唯恐将葡萄酒的敏妙香气和味道失掉。要是你想要滗酒，那么先把酒瓶竖直放置24小

时，使沉淀物沉积于瓶底。滗酒时，拔掉瓶塞，让葡萄酒平稳而缓慢地细细注入滗酒器中。要一直留意瓶颈处，一旦发现开始有沉淀物流经瓶颈，则停止倾注。如果操作小心，那么你损失不了多少好东西。不要舍不得那些混浊的沉淀物，倒掉算了，以防你忍不住在调制肉汁或酱汁时用了它。千万别用纸制咖啡过滤器或纸巾，它们会让一瓶20美元的好酒喝起来像3美元一瓶的一样。

酒　杯

上好的葡萄酒杯一般应是：设计简单，无装饰，郁金香型杯身。澳洲的酒杯设计师乔治·里德尔(George Riedel)曾对酒杯

红酒与健康

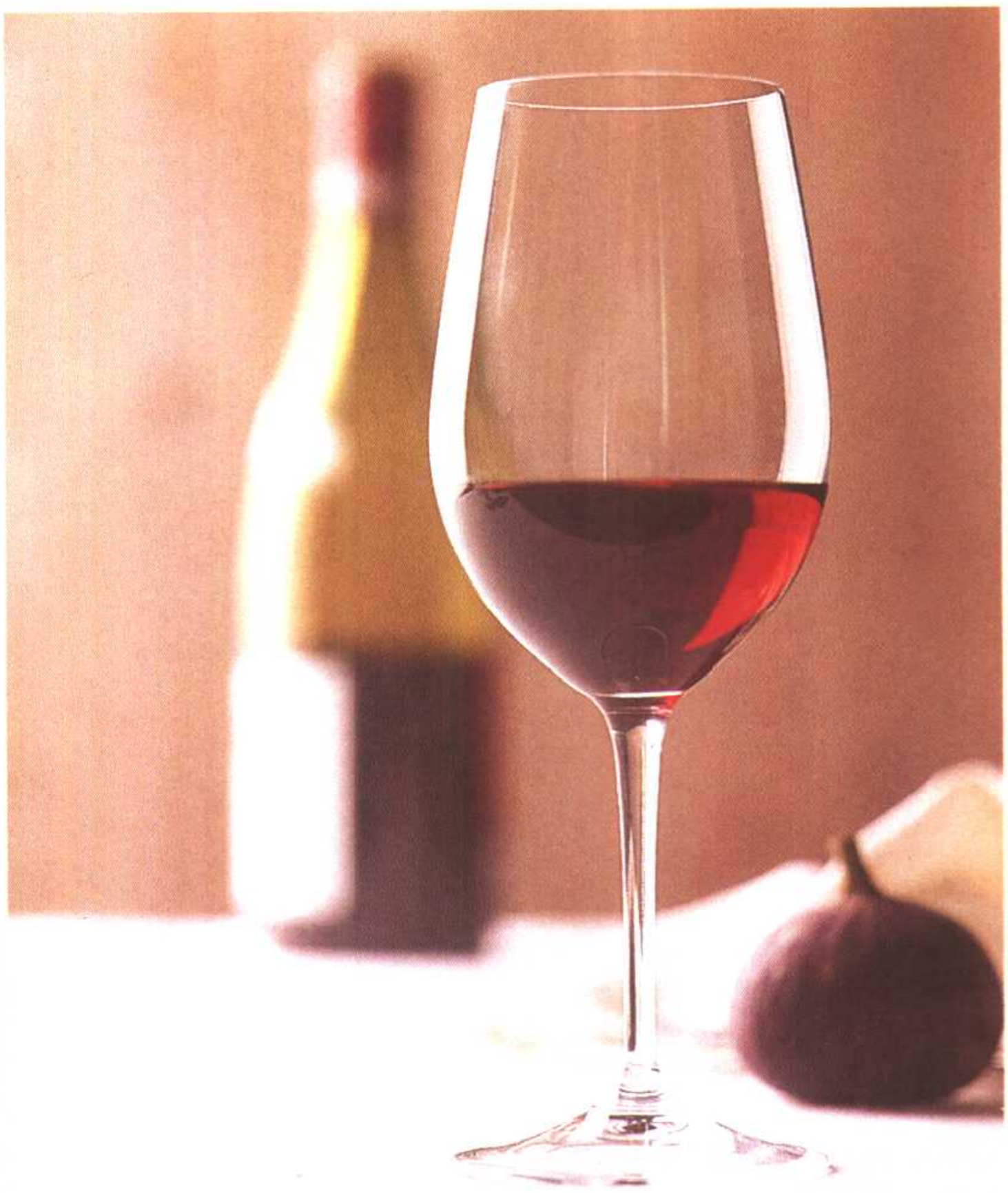
早在1980年美国的医学杂志曾发表过一篇论文，说葡萄酒对癌症、冠状动脉疾病、脑血管意外(中风)三大致死疾病的治疗有积极的作用。这项研究以及其后的众多研究都确立了酒精对冠状动脉疾病治疗的地位，因为它能提高血液中"好"胆固醇(即HDL)的含量，而血浆中HDL的含量较高会显著降低心脏病发病率。20世纪90年代，一位名为瑟奇·雷诺(Serge Renaud)的洋葱营养学家发现，葡萄酒中的单宁酸可以降低血流中动物脂肪分解出的脂质(即"坏"的胆固醇)含量，尤其是红酒，因为红酒中通常富含单宁酸。他的发现再一次刺激了人们对红酒的需求。记录片《60分钟》曾在黄金时间向美国播出了雷诺的发现，这在美国引起了饮红酒的热潮。英国的一位红酒作家写道："要是我们都相信这一说法，即每天喝半瓶红酒……对我们的心脏有益，那么抗血凝药的生产商便会大大损失。"

最理想的形状做过专门研究，他设计的上等奉酒员(Sommelier)酒杯，尤其是大号的波尔多和勃艮第酒杯，是理想的葡萄酒杯。

郁金香型杯是饮用红酒的最佳选择。从左至右依次为：席拉－勃艮第－波尔多和巴罗洛

第二部分

红葡萄酒全录



经典名牌

CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1er Grand Cru Classé
1995
St-Emilion Grand Cru
SPÉCIMEN
APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

VAL DE LOIRE
Les Cent Boisselées
1996
Bourgueil
APPELLATION BOURGUEIL CONTROLEE

MUSIGNY
Domaine Comte Georges de VOGÜÉ
1992

1990
CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

Coudoulet de Beaucastel
COTES-DU-RHONE
APPELLATION COTES-DU-RHONE CONTROLÉE
Vinyard Brands Inc

Joseph Drouhin
PREMIER CRU
CHAMBOLLE-MUSIGNY
AMOUREUSES
APPELLATION CONTROLEE

DOMAINE DE CHEVALIER
APPELLATION GRAVES CONTROLÉE
1954
JEAN RICARD, PROPRIÉTAIRE
LÉOGNAN
MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Maître d'Estournel
BORDEAUX CLAIRET
APPELLATION BORDEAUX CLAIRET CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR PRATS FRERES
NÉGOCIANTS A SAINT ESTEPHE FRANCE

WILDMAN
1991
HERMITAGE
APPELLATION HERMITAGE CONTRÔLÉE
La Chapelle
PAUL JABOULET AÎNÉ

CHÂTEAU
LAVILLE HAUT-BRION
PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE
Cru classé de Graves
1993
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU

WILDMAN
CROZES HERMITAGE
APPELLATION CROZES HERMITAGE CONTRÔLÉE
Domaine de Thalabert
PAUL JABOULET AÎNÉ

L'ESPRIT DE CHEVALIER
PESSAC-LÉOGNAN
1994

卡斯特林庭园(Castell'in Villa)

地址：Azienda Agricola Castell'in Villa,
53033 Castelnuovo Berargenga (Siena) Italy
电话：(0577)359074　　电传：(0577)359222
访问：须预约

卡斯特林庭园位于锡耶纳(Siena)以东的山丘上，它的葡萄酒与它的酿酒师有很多相似之处。科拉利娅·皮尼亚泰利(Coralia Pignatelli)是个极富魅力、性格刚毅而工作勤奋的寡妇。她出生于希腊，早年生活在瑞士，在那里她遇到了里卡多·皮尼亚泰利(Principe Riccado Pignatelli della Leonessa)，并与他结为夫妻。里卡多是位意大利外交官，还是旧罗马贵族。为准备退休后的生活，他们于1968年购买了卡斯特林庭园。原因之一肯定是由于它有面对锡耶纳塔楼的整片托斯卡纳乡村景色。

30年过去了，皮格亚泰利的庄园成

资料匣

所有者：Principessa Coralia Ghertsos Pignatelli della Leonessa
酿酒师：Principessa Pignatelli
葡萄园面积：135英亩(1英亩=0.404公顷)
年产：30 000箱
葡萄品种：桑吉奥维谢，卡本妮索维昂(圣克洛斯酒)
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：50%以上
近期最佳年份：1995, 1993, 1990, 1988
最佳匹配菜肴：复活节烤羊肉，野味
经营餐厅：有

为"托斯卡纳之最"之一。她酿制的基安蒂酒(Chianti)备受推崇[不只是安廷诺里(Antinori)]，因为其酒质一贯优美、深蕴，充分表现出经典地带南部温热土壤所培育的桑吉奥伟谢葡萄的特色。皮尼亚泰利尤其擅长酿制有款型的葡萄酒，无论是在收成不佳的年份如1972年、1987年和1989年，还是在好年份里(尤其是1990年和1995年)、她的存酿一直是当年最好的四五种葡萄酒之一。

皮尼亚泰利还酿造十分著名的圣克洛斯酒(Santa Croce)，这是一种有名望的餐桌红酒，主要是由靠近城堡(Castello)的好园场巴尔萨特拉达(Balsastrada)葡萄园的桑吉奥伟谢葡萄和少许卡本妮蒲伟昂酿制。圣克洛斯酒是世界有名的红酒，可以说是劲度与优雅的极品。

除此之外，皮尼亚泰利还出产托斯卡纳一种最好的橄榄油。所有的这些美味，你都可以在葡萄园的餐馆里品尝到。餐馆四周为银色的橄榄树所环抱，该是让卓越的夫人缅怀她深爱的希腊吧。

试酒点评

SANTA CROCE 1998

10年的葡萄酒，色彩十分浅嫩，闪耀的红宝石色彩丰满；超凡的单宁劲力和深蕴的芳香，并不掩没其精致。到2115年饮用，其香味臻成熟，连更贵的几种圣埃米伦正土酒也给它比了下去。非常妙。上次试酒1997年11月。

评分：★★★★★

白舒伐尔庄园(Château Cheval Blanc)

地址：33330 St. Emilion, France
电话：(33-5) 57 55 55 55　　电传：(33-5)57 55 55 50
访问：须预约

长期以来，好年份出产的白舒伐尔(Château Cheval Blanc)酒一直被看作波尔多的八大土酒之一。它是美妙绝伦的紫红酒，质地华美，芳香强劲而不失优雅。它的独特品格来源于葡萄园(位于与波梅罗名号交界处)的优质土壤和其特别的葡萄品种调合技术。

这个葡萄园的土壤成分复杂，有的部分是沙质土，而有的是碎石土，但下层都是粘土，更深的第三层是碎石。撇开地理

资料匣

所有者：Société Civile du Cheval Blanc
(Fourcas-Lausac家族)
酿酒师：Kees Van Leeuwen
葡萄园面积：90英亩
第二葡萄酒：小舒伐尔(Petit Cheval)
年产：10 000箱(正土酒)；3 000箱(小舒伐尔)箱
葡萄品种：卡本妮弗兰克57%；梅洛41%；萧伟昂1%；马尔北1%
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：100%(正土酒)；50%(小舒伐尔)
近期最佳年份：1995, 1994, 1990, 1988
最佳匹配菜肴：鹿肉、烤鹅、牛里脊
当地餐厅：Francis Gaulle, Plaisance, Le Terire(都在圣埃米伦)

不谈，不同土质的联合对培育高品质的酿酒葡萄极为有利。例如，粘土地有利于有规律地向根部供应水分，而碎石和沙土又可以创造促进葡萄早熟的微气候。另一个重要因素是，大西洋气候惯有的秋雨对这里的影响比对波尔多其他地区的影响要小。

为了充分利用其独特的土壤，他们大比例地种植了卡本妮弗兰克葡萄(57"o)。这种极优雅的葡萄赋予白舒伐尔酒无可比拟的芳香和口感。策略上，它的产量控制得很低。卡本妮弗兰克的强劲单宁酸与梅洛葡萄(41%)醇和的果香合得很好。收获时节，葡萄酒要平均连衣

试酒点评

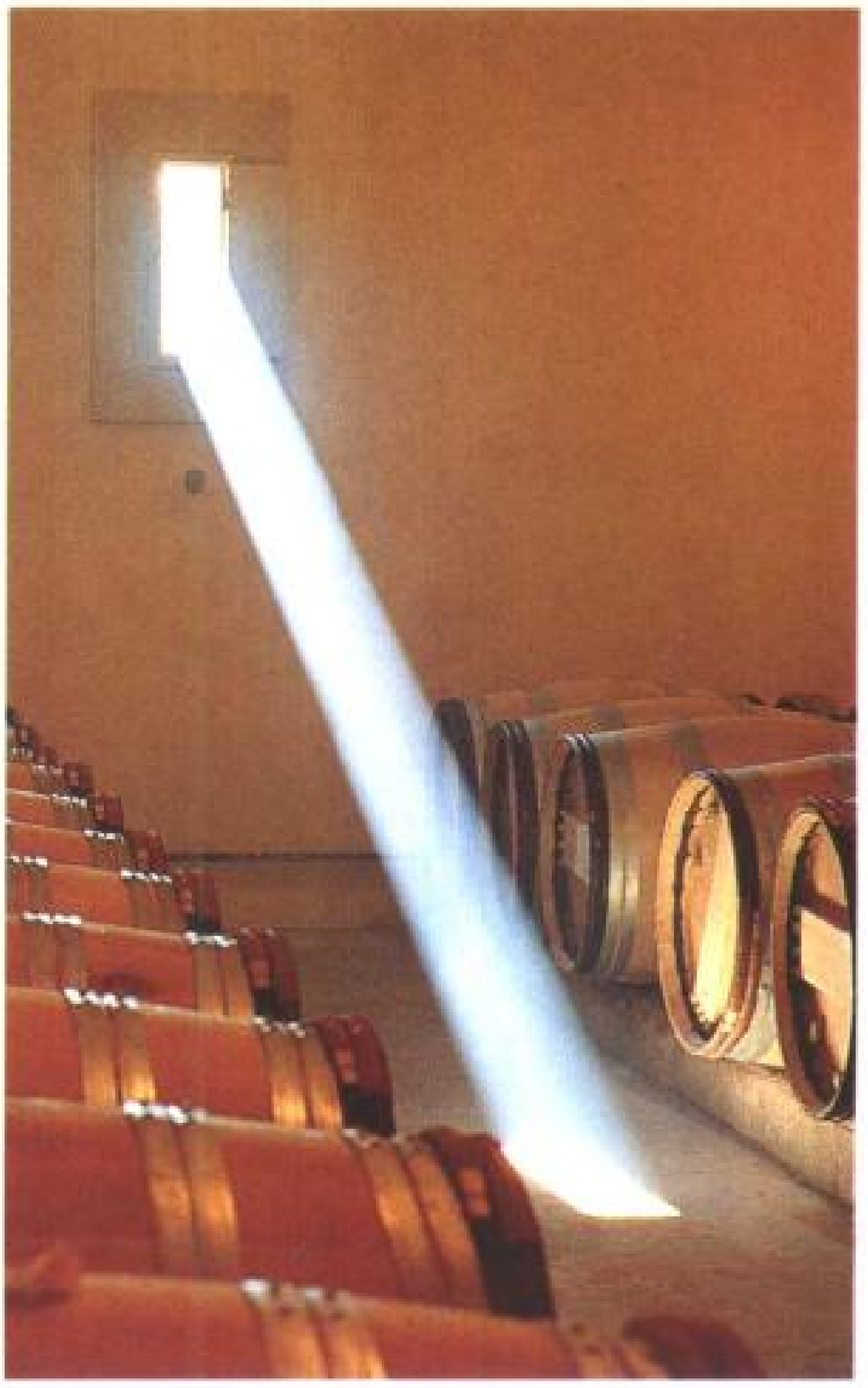
CHATEAU CHEVAL BLANC 1995

深红宝石色，闪烁淡紫光辉；典型的华美白舒伐尔异香和黑果(樱桃和及黑加仑)香味；入口成熟而辛香，口腔中高度凝缩、浓度高，终感是美妙醇和单宁酸味。品质超卓，组成和魅力均浓烈。

评分：★★★★★

浸3个星期，然后再倒出来。正土酒I (Grand Cru)，园场等级称谓，也指酒I要全部在新的橡木桶藏酿18个月，而第二葡萄酒小舒伐尔(Petit Cheval)则在50%新的橡木桶中藏酿12个月。正上酒是不经过滤的。

希望这里对白舒伐尔葡萄园及葡萄酒酿制的解说，使你领略到皮埃尔·勒顿(Pierre Lurton)和范·莱文(Kees Van Leeuwen)领导的管理组管理庄园的完美原则。20世纪90年代末，白舒伐尔庄园出



藏酿中的正土酒

波尔多圣埃米伦的白都伏尔江园

产的葡萄酒，无论是实质还是从官方态度，都是第一园的（First Growth，园场级别、也指酒）。1990年和1995年是超级酒，其前例可援者，1985年甚佳，1982年更超卓，而1947年则有传奇色彩。

爱士图尔奈确司庄园(Château Cos d'Estournel)

地址：33180 St. Estèphe, France
电话：(33-5) 56 73 15 30　　电传：(33-5) 56 59 72 59
访问：须预约

爱士图尔奈确司庄园是个酿制上等红酒的天然园场。确司山比吉伦特河口高约18.29米，此山与拉菲特庄园只隔一条小溪，当你从普伊利进入圣艾斯蒂夫时会穿过这条小溪。确斯山坡的土壤为石块、碎石土质，其命名也源于这一特性，"Cos"(发音作Coss)在古加斯科尼语(Gascon)中意为"碎石之山"。这种土质具有优良的排水性，水不可能积存山上，这就迫使葡萄根深扎下层土壤以汲取养料，葡萄果粒的成熟速度也因此放缓，果汁浓度相应提高，并赋予葡萄一种很独特的香味。

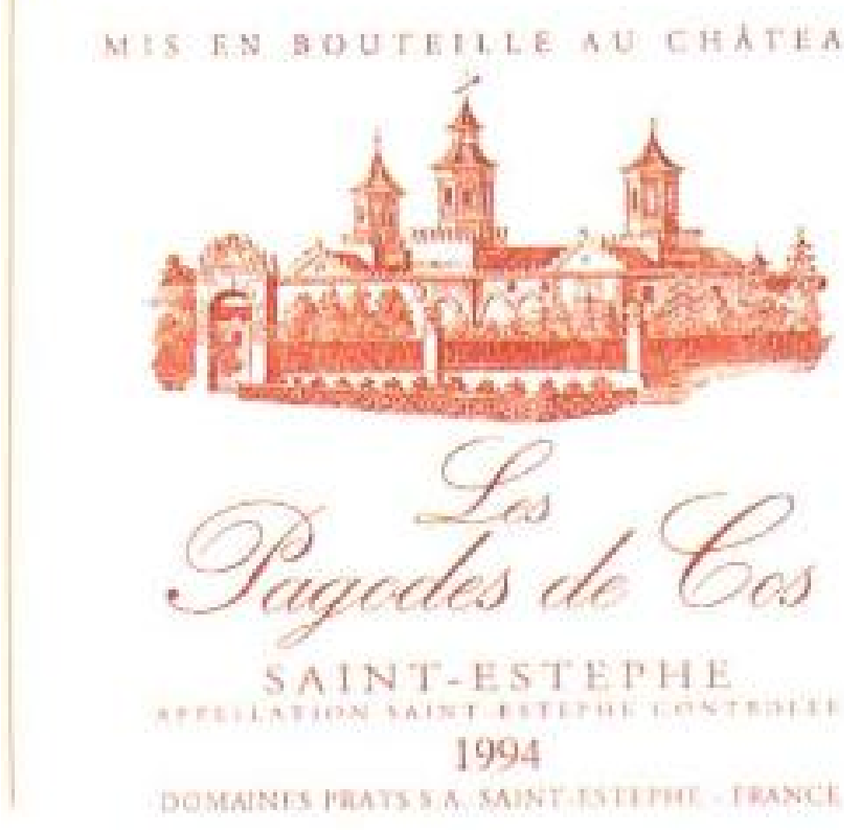
资料匣

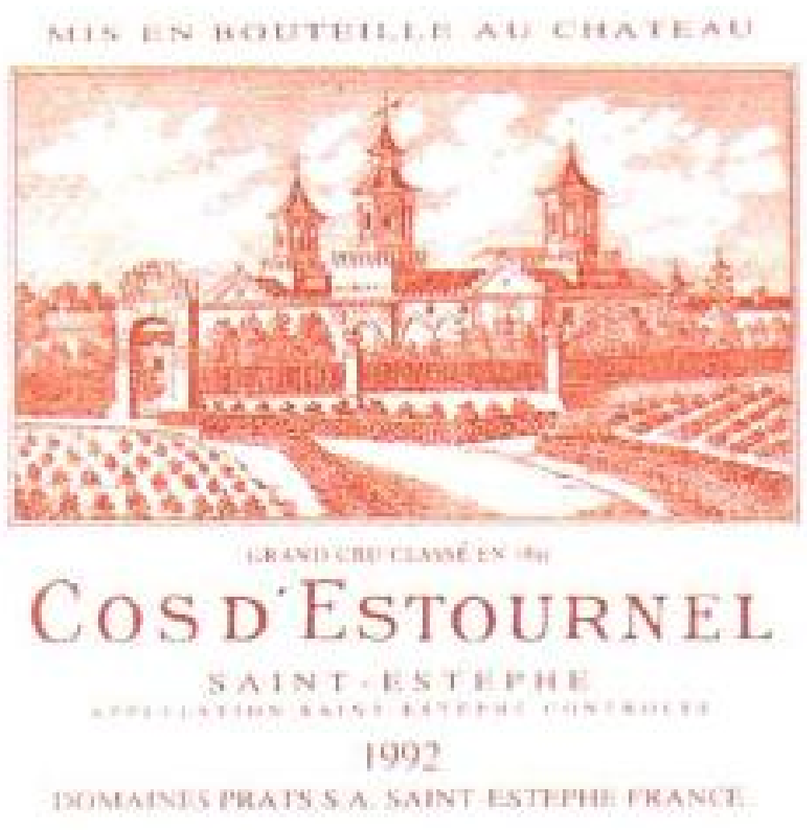
所有者：Société des Domaines Prats
酿酒师：Bruno Prats
葡萄园面积：162.5英亩
年产：30 000箱
第二标签：Les Pagodes De Cos
葡萄品种：卡本妮萧伟昂60%；梅洛38%；卡本妮弗兰克2%
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：40%~80%
近期最佳年份：1996, 1990, 1989, 1986, 1985, 1982
最佳匹配菜肴：烤山鹑、珍珠鸡
当地餐厅：Château Cordeillan-Bages

我们今天所知的这个正土酒葡萄园是路易·加斯帕尔·德埃斯图内尔(Louis-Gaspard d' Estournel)于1810～1850年间建立的。加斯帕尔是个富有想象力并有远见的人，他很快意识到确司的地理环境十分适宜种植葡萄，因此决定把整座山买下来。这个热心工作的单身汉，生活离不开葡萄酒。他不知疲倦地奔走于各大洲，推广葡萄酒，他甚至还想在印度建一个葡萄酒市场。

路易·加斯帕尔发现他的酒在长期的海上旅行后有所提高，因此他把这些次大陆带回来的葡萄酒用"R"做标记，意思是"从印度带回来"。这些酒留给了厂楼的大客户：他们戏称加斯帕尔是"圣艾斯蒂夫的印度王"。兴许是他的名气触动了他的灵感，1830年，他修建了一座华丽且具东方色彩的宫殿用来储酒，作为其亚洲之行的纪念。确司的塔已成为梅多克的地方标志，红酒迷趋之若鹜。自19世纪中叶以来，确司庄园有过许多赫赫有名的客户：1857年弗里德里希·恩格斯(Friedrich Engels)曾送了6瓶确司酒给卡尔·马克思(Karl Marx)，并附了一个便条，上面写着"这酒对你妻子有好处"。

自1970年之后，确司庄园为布鲁诺·普拉茨(Bruno Prats)





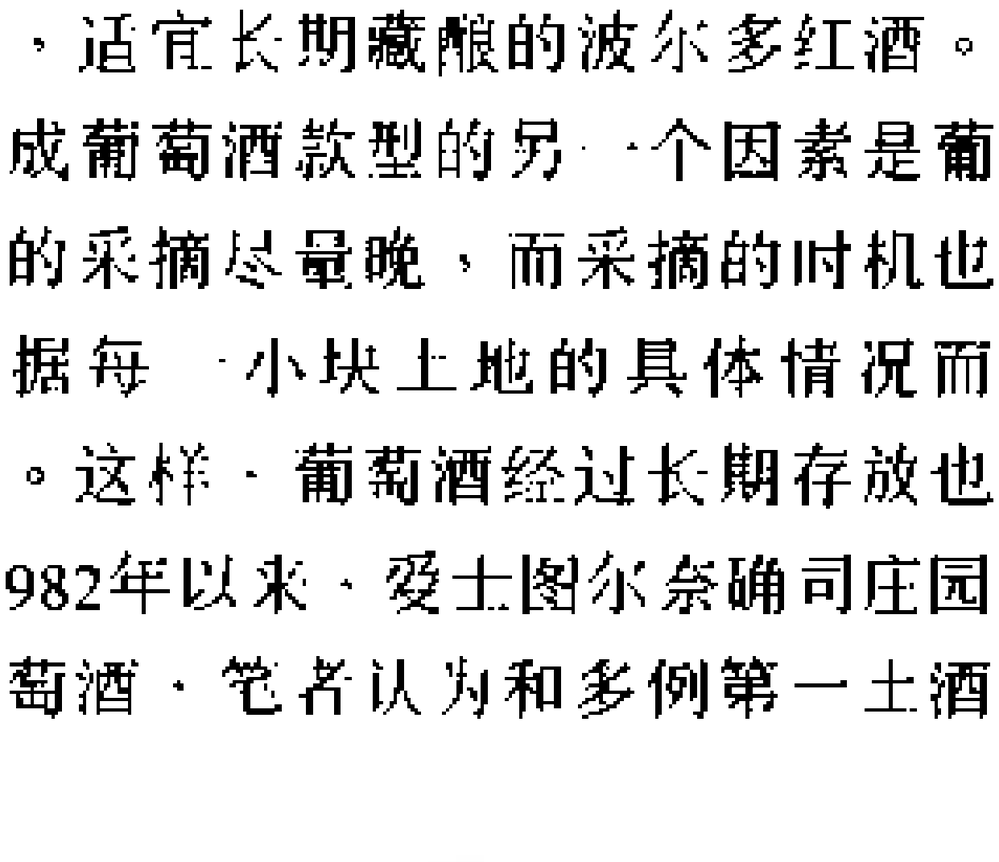
家族拥有，他本人负责酿酒。布鲁诺曾取得农艺学和酿酒学学位，他是位十分典型的现代酿酒师，看起来更像位内科医生而非葡萄栽培学家。是他把这个庄园带到波尔多酿酒业的前列。在他的手里，现代科技又给葡萄园绝佳的地理环境锦上添花。这说起来有点复杂。确司山山顶和南山坡的碎石薄表层是适合卡本妮萧伟昂（占葡萄园的60%）的理想土壤；而东山坡的石灰土质地区种植的是梅洛（所占比例略少于40%）。相对高比例的梅洛给葡萄酒以柔和圆润的特性，但这有利也有弊，因为确司酒本质上来说是一种劲力的，适宜长期藏酿的波尔多红酒。形成葡萄酒款型的另一个因素是葡萄的采摘尽量晚，而采摘的时机也根据每一小块土地的具体情况而定。这样，葡萄酒经过长期存放也始终带有圆熟单宁酸味。自1982年以来，爱士图尔奈确司庄园已出产了一系列的卓越的葡萄酒，笔者认为和多例第一土酒一样好，其中1990年的酒尤其优雅，是真正一流名品。

试酒点评

CHATEAU COS D'ESTOURNEL 1990

可爱的深红宝石色，无藏酿之象；有成熟的红果香及少许敏妙的橡木烟香；口感超级，组成经典，深蕴甘香味，质地柔滑。品后留香非常长，足见其耐久（到2020年仍佳）。1990年的极品之一。

评分：★★★★★



路易·加斯帕尔的一些葡萄酒的亚洲风情标志，可见其对印度之情

博卡斯特尔庄园(Château de Beaucastel)

地址：84350 Couthezon, France
电话：(33-4)90 70 41 00　　电传：(33-4)90 70 41 19
访问：须预约

博卡斯特尔庄园是教皇新城堡的数一数二的庄园，它的葡萄酒比这一名号的其他葡萄酒更敏妙，更精致，更耐久。庄园是以尤根诺(Huguenot)的一个地主皮埃尔·博卡斯特尔(Pierre de Beaucastel)的名字命名的。至少自19世纪30年代起，庄园就开始种植葡萄了。现在庄园拥有者和经营者是崇尚完美主义的兄弟俩弗朗索瓦·佩兰(François Perrin)和让·皮埃尔·

资料匣

所有者：François and Jean-Pierre Perrin
酿酒师：François Perrin
葡萄园面积：175英亩(教皇新城堡)；87.5英亩(罗讷塞地)
年产：25 000箱(红酒)
葡萄品种：格连纳什30%；慕尔韦度30%；席拉10%；辛索(Cinsault)5%
植株平均年龄：50年
新木桶使用比例：无(红酒)
近期最佳年份：1995, 1990, 1989, 1988, 1983, 1981, 1978
最佳匹配菜肴：蘑菇牛里脊、烩串烤野鸡
当地餐厅：La Beaurivière, Mondragon

佩兰 (Jean-Pierre Perrin)。葡萄园朝向库尔铁松 (Courtezon) 东部、延绵175英亩、共种植了13种用于教皇新城堡酒的葡萄。值得注意的是，博卡斯特尔庄园种植格连纳什的比例(30%)还不到教皇新城堡的其他庄园种植的一半，这是因为佩兰兄弟想酿制度数低的有组成的葡萄酒。

葡萄园采用鲁道夫·斯坦纳 (Rudolf Steiner) 的生物动力学方法，特别是用除草剂和除虫剂。担任酿酒师的弗朗索瓦采用他父亲提出的名叫"葡萄热酿法"的特殊技术，其操作是用80℃蒸汽加热收来的葡萄1.5分钟，此方法可以充分提取出果皮中的色素，杀死细菌，不必用硫磺和人工培养的酵母。发酵过程持续21日，在这段时间里，葡萄衣有规律地压入葡萄汁内，这主意借用茅夫 (Mauves) 的热拉尔·沙夫 (Gérard Chave) 的方法。弗朗索瓦不喜欢用新木，他宁愿在用过的大橡木桶内藏酿红

博卡斯特尔庄园的瓶藏酿的陈年酒

葡萄酒在用过的橡木桶中藏酿长达14个月

酒6～14个月，视具体年份而定。上等的葡萄酒至少要在瓶内放置1年才出售，以保证它们在状态最佳的时候到达顾客手中。

博卡斯特尔酒是法国的有名红酒之一，要准确地描述出其复合细腻的口味是困难的。它浅嫩时的异香带灌木浆果气味，但有存酿的所有成分。六七年后芳香变得十分丰浓，气味也变得辛香而有野味。这种酒甚宜藏酿，1978年和1981年的酒到21世纪初都可能保其美妙。佩兰兄弟还经营一家出产罗纳塑地酒的庄园，酒名为博卡斯特尔之古度莱(Coudoulet de Beaucastel)，具有正上酒一样的某种优雅和性质，但成熟较快，当然也便宜得多。

试酒点评

CHATEAU DE BEAUCASTEL, CHATEAUNEUF-DU-PAPE 1994

中等到较深的维多利亚李子色；拔掉木塞后10分钟内没甚么气息，6小时后有树莓香，但仍紧约；其气味有组成，优雅，普罗云斯香草格调均可感到，但其气味只构成一半，极具潜力。宜2001年饮用。试酒为1997年11月。

评分：★★★★

舒伐利亚庄园(Domaine de Chevalier)

地址：33850 Leognan, France

电话：(33-5) 56 64 16 16　　电传：(33-5) 56 64 18 18

访问：平日，须预约

舒伐利亚庄园的规模无法让人知道它有顶级葡萄酒。它座落于莱奥尼昂(Léognan)西南方的松树林中心，是个迷人但又相当简朴的平房。新建的圆柱形厂房和其中布满的闪闪发光的不锈钢发酵桶，告诉你富有的伯纳(Bernard)酿酒家族在这里投入的大量资金。他们是在1983年从克劳德·里卡德(Claude Ricard)手中购得这个庄园的。

在20世纪大半的时间里，舒伐利亚庄园已出产了少量超卓的白葡萄酒和红葡萄酒，这两种酒都是格拉夫名号[现在的彼萨·磊安仁(Pessac-Léognan)]中最

资料匣

所有者：Olivier Bernard

酿酒师：Thomas Streetstone and Remi Edange

葡萄园面积：74英亩(红酒)

年产：7 000箱(红酒)

葡萄品种：卡本妮苏维昂65%；梅洛30%；卡本妮弗兰克5%

植株平均年龄：25年

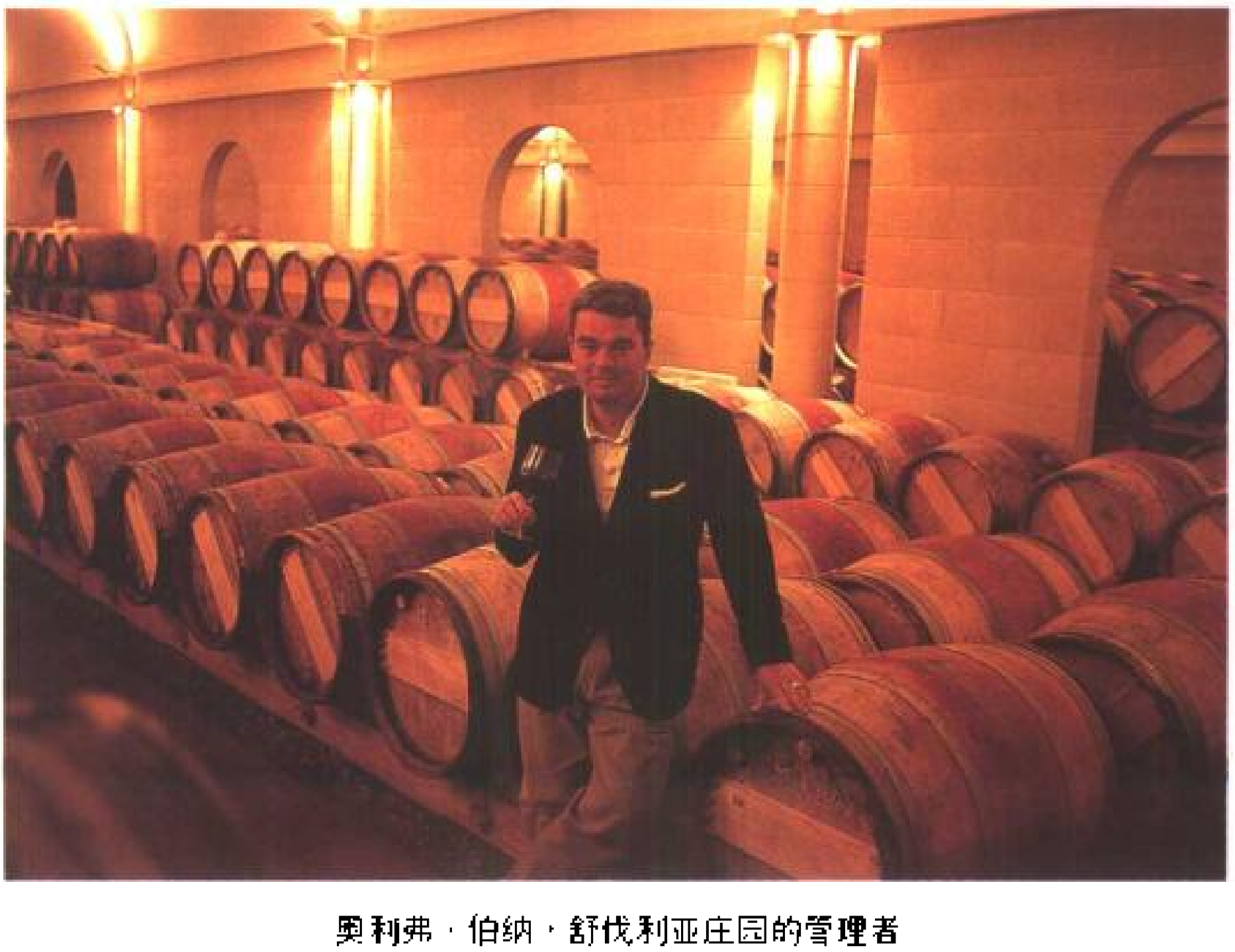
新木桶使用比例：50%

近期最佳年份：1996

最佳匹配菜肴：烤羊腿，烤肉，野味

当地餐厅：Le St. James, Boullac

好的。红酒的特点是甘美和组成的结合，是在高于通常32℃的温度下发酵。这一措施并不是为了最多地释出单宁味，而是如波尔多一位作家所说的，是要培育柔和、柔滑的油润感。舒伐利亚红酒的另一独到之处在于连续使用拍酿(bombage)技术，类似勃艮第的捕酿(pigeage)，就是用一根杆把葡萄衣压入葡萄酒中，以取得细致释放的颜色，并使酒味更和谐。酒桶藏酿期为14～24个月不等，而新橡木使用的比例从40%～70%，各个年份不尽相同。舍瓦利耶·托马斯·斯通斯特里特(Chevalier Thomas Stonestreet)和雷米·埃丹热(Remi Edange)酿酒师评价说："舒伐利亚庄园的红酒有着一种圆熟的单宁味，精致而清冽，有精美和突出的风格；香醇其于劲度，是小红果(树莓)香、甘草香和辛香。"



奥利弗·伯纳，舒伐利亚庄园的管理者

舒伐利亚庄园的葡萄园

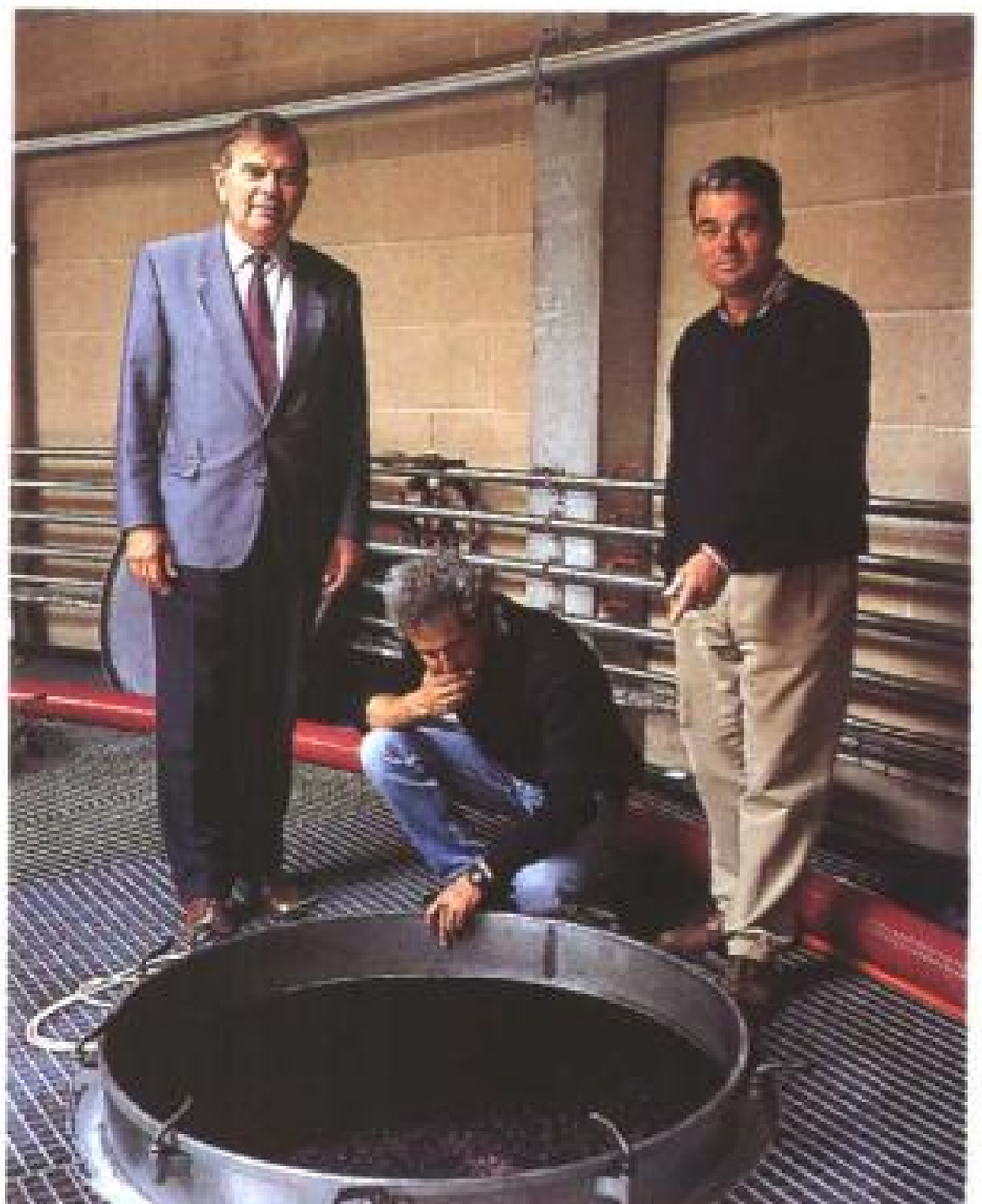
特别耐久的上等酒是1986年和1988年的。奥利弗·伯纳相信1996年出色的卡本妮年份酒，可能是他21岁入行拜克劳德·里卡德为师以来酿制的最佳红酒。

试酒点评

DOMAINE DE CHEVALIER 1996

深紫红宝石色，优雅，释色适中；闻之上等卡本妮香味为主；有肉桂和树莓香味，深蕴而香味稳定，留香长；单宁味柔滑，酒质密实，典型的紧约舒伐利亚组成，真正的名酒，适宜2006年后饮用。

评分：★★★★★

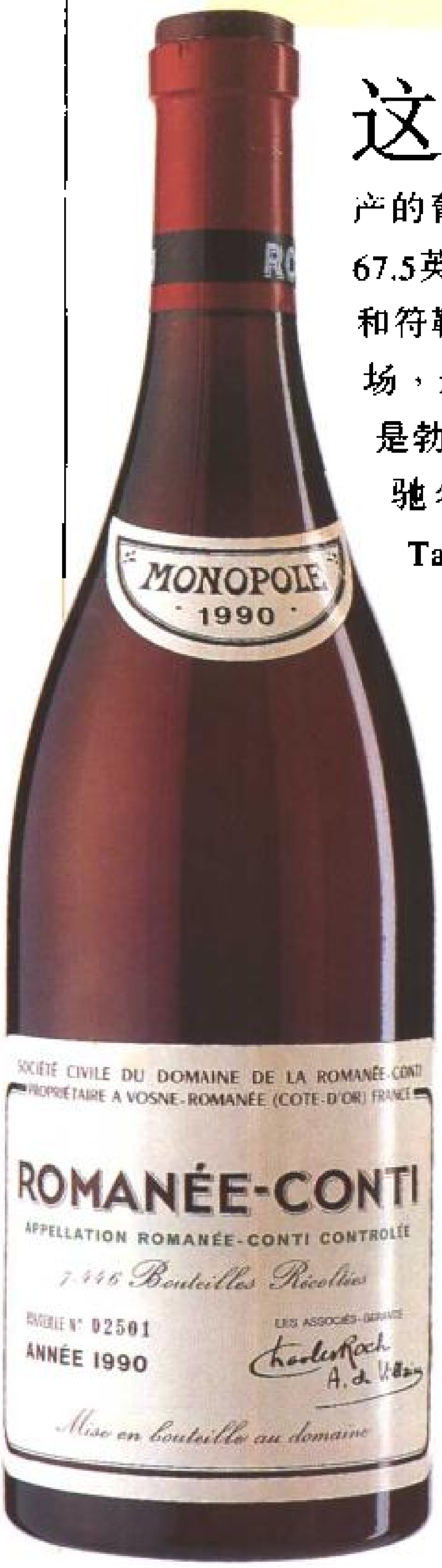


托马斯·斯通斯特里特(中)是舒伐利亚酿酒专家

罗曼涅·康蒂庄园

(Domaine de la Romanée-Conti)

地址：SC du Dom. de la Romanée-Conti,
21700 Vosne Romanée, France
电话：(33-3) 80 61 04 57
访问：须预约



这个世界闻名的庄园常被酒评家简称为DRC，它是科尔多省最大的庄园，出产的葡萄酒丰浓而复合。庄园的葡萄园面积67.5英亩，占据沃恩·罗涅(Vosne-Romanée)和符勒基·艾彻苏(Flagey-Echezeaux)最好园场，还有拉芒勒舍(Le Montrachet)一部分，是勃艮第最昂贵的地产，还包括庄园享有的驰名独营的罗曼涅·康蒂和拉塔什(La Tache)，一半的里奇伯格(Richebourg)，

资料匣

所有者：SC du Domaine de la Romanée-Conti
酿酒师：Aubert de Villaine和Henry-Frederic Roche
葡萄园面积：67.5英亩
年产：7 000箱
葡萄品种：黑品诺(不包括Montrachet的诸同酎)
植株平均年龄：47年
新木桶使用比例：100%
近期最佳年份：1995, 1993, 1990, 1988, 1985
最佳购买：1992
最佳匹配菜肴：羔羊肉和乳猪肉
当地餐厅：La Côte d'Or, Saulieu

一半多的罗曼涅·圣维万特(Romanée-Saint-Vivant)和1/3以上的格兰·艾彻苏(Grands-Echezeaux)园场股份。

具备这些名园股份归功于庄园坚持高标准管理葡萄园和酿制葡萄酒，这些多亏阿尔伯特·圣维万特(Aubert-Saint-Vivant)和其天才的合作者亨利·弗莱德里克·罗奇(Henry-Frederic Roche)一起严格的经营管理。庄园葡萄植株的平均生长年龄相当高(罗曼涅·康蒂是47年、拉塔什是45年)。他们尽量避免使用杀虫剂和其他的化学方法。

试酒点评

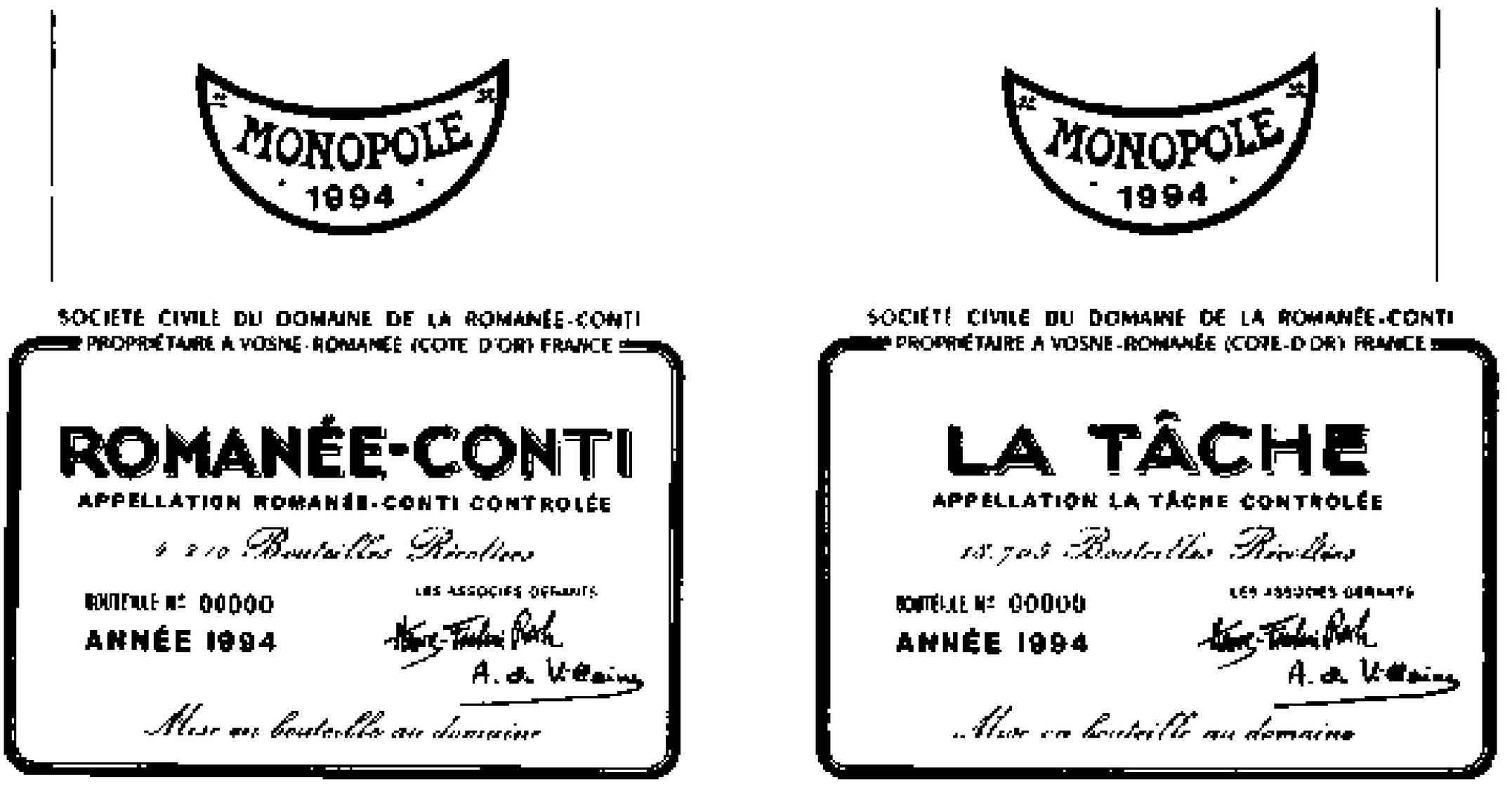
LA TACHE 1991

丰满而清澈的红色，闪耀着斑斓的折光；其潜藏的复合异香随藏酿而弥漫；劲力和细腻出奇地匀和，成熟酸味充盈口腔。未知年份的拉塔什佳酒。需藏酿。适宜2001年后饮用。

评分：★★★★

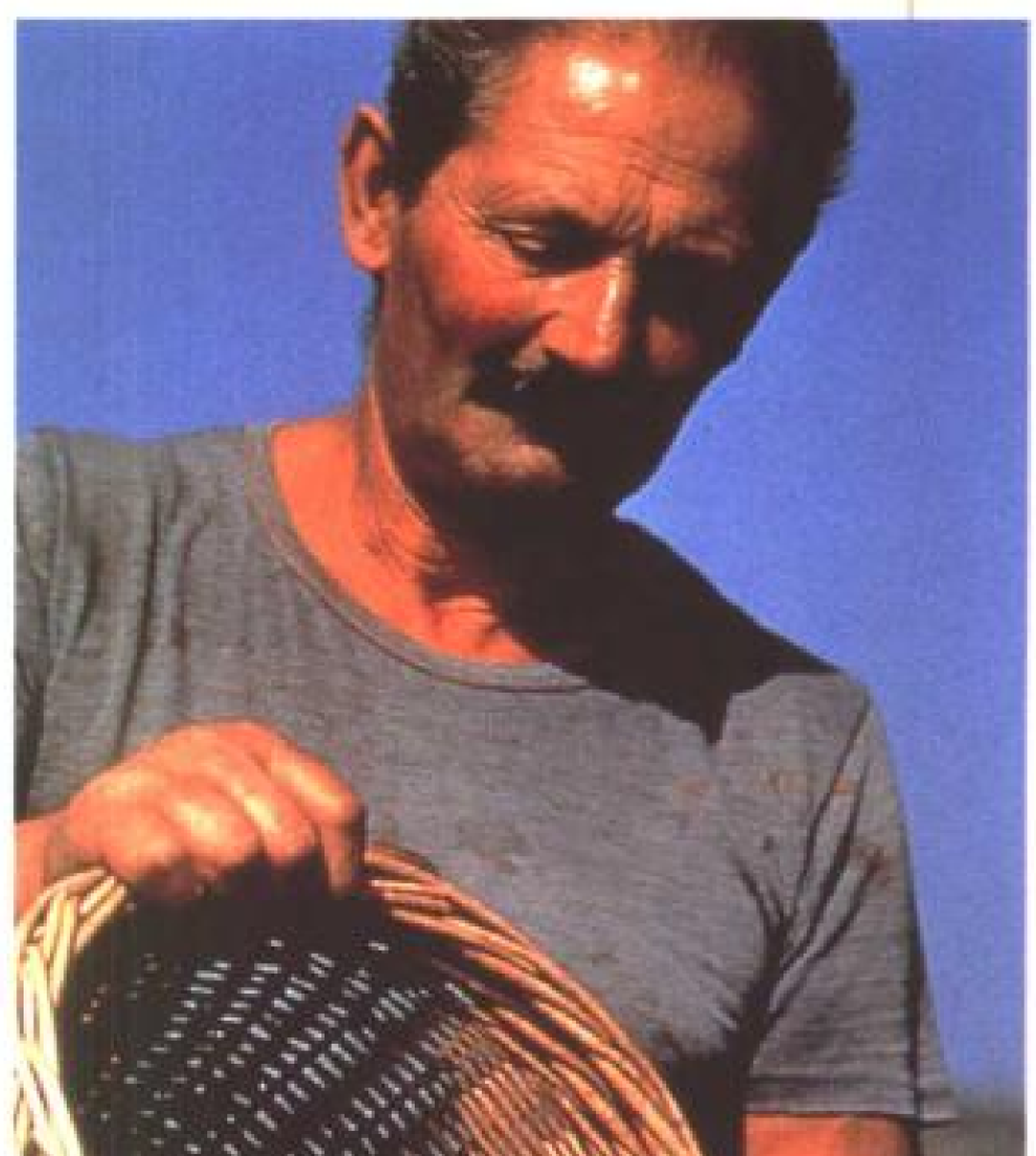
DRC是引进自动流水作业以筛选葡萄的庄园之一。4种顶级正土酒还是依照传统的方法在开盖木桶中发酵的、而格兰·艾彻苏和艾彻苏则用开盖的不锈钢容器、在发酵过程中葡萄自动压入酒液中。所有葡萄酒都用新橡木桶藏

十分稀有的罗曼涅·康蒂陈酿



酿，但是他们细心确保酒桶辐板要煣熟。

现在很少人会质疑DRC的葡萄酒居世界顶尖地位，无法用语言形容他们的高超技艺。总之它们十分甘美和浓郁，即使放下酒杯几分钟内，依然齿颊留香。其中笔者最喜欢拉塔什，不少酒评家也有同感。它那萦绕不散的香气和精致的美味易使人错认为它的组成耐久；不过它的确是勃艮第最好的红酒，无论是在所谓的常年景(如1991年和1987年)，还是好年景(1993年、1990年、1988年、1962年和1959年)，都令人满意。

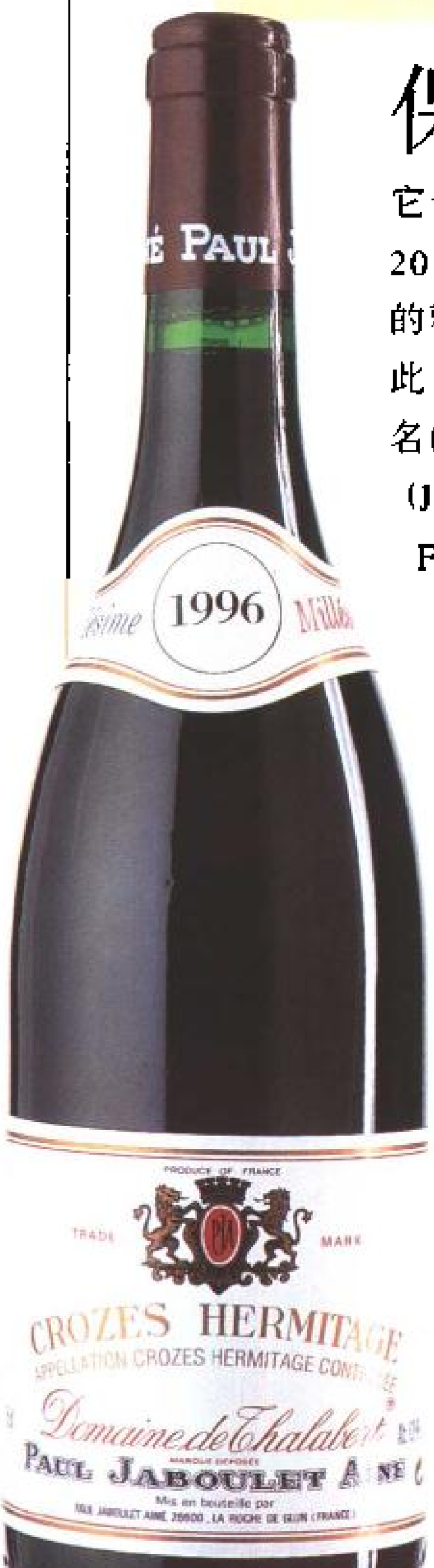


采摘罗曼涅·康蒂的葡萄

克罗西·赫尔米塔治，塔拉贝尔庄园

(Domaine de Thalabert, Crozes-Hermitage)

地址：041 Paul Jaboulet Aine,
26660 La Roche de Glun, France
电话：(33-4) 75 84 68 93　　电传：(33-4) 75 84 56 14
访问：9:00AM～11:00AM和2:00PM～5:00PM



保尔·雅布莱·恩奈(Paul Jabouret Aine)的名厂楼，始建于1834年，许多年来它一直以出产罗讷河谷顶级葡萄酒而著称。20世纪80年代起，在葡萄酒商中民望最高的雅布莱已为基格尔(Guigal)取代。不仅如此，现在赫尔米塔治的庄主的葡萄酒，如有名的谢拉德(Gerard)、让·路易斯·萨夫(Jean-Louis Chave)或伯纳·佛里(Bernard Faurie)，比PJA的教堂赫尔米塔治(Hermitage La Chapelle)(除其最好的年份1990年)更为人们称道。

雅布莱的王牌之一就是它那100英亩的克罗西·赫尔米塔治。塔拉贝尔庄

资料匣

所有者：Jaboulet家族
酿酒师：Philippe Jaboulet
葡萄园面积：100英亩
年产：15 000箱
葡萄品种：席拉
新木桶使用比例：10%～35%
植株平均年龄：15～20年
近期最佳年份：1995, 1994, 1991, 1990, 1988
最佳匹配菜肴：红肉和野味

园，出产的酒用约翰·利文斯通·里尔蒙斯(John Livingstone-Learmonth)的话说就是“非常便宜正土酒”。近25年中，这种美妙的最具席拉葡萄的丰浓果味与辛香的葡萄酒，无论是好年景，如1983、1988、1990和1995年，还是在稍逊一筹的1987和1991年，其品质都是十分值得信赖的。

塔拉贝尔庄园位于莱莎斯(Les Chassis)主要的名为克罗西的地方，原来是冰川的石头平原。酿制方法属传统型；葡萄酒经延长发酵处理后，再在橡木桶中藏酿12～16个月，新橡木的使用比例依具体年份严格控制在10%～35%之间。一般来说塔拉贝尔的葡萄酒在瓶中藏酿5～7年后饮用最佳。

塔拉贝尔庄园古老的教堂

试酒点评

DOMAINE DE THALABERT CROZES-HERMITAGE 1981

比人们心目中的克罗西名号的酒要好得多。深沉的红宝石色带淡紫高光；组成稳定可经年；有绵绵的桑椹果味，优雅的单宁味，留香十分长；酿制精美，具成熟的酒香而非新橡木香—顶级北罗纳酒。物超所值。

评分：★★★★

迈逊·约瑟夫·杜鲁安(Maison Joseph Drouhin)厂楼

地址：7 rue d'Enfer, 21200 Beaune, France
电话：(33-3) 80 24 68 88　　电传：(33-3) 80 22 43 14
访问：须预约

20世纪60年代，当笔者还是博恩(Beaun)的年青葡萄酒学徒时，搞清勃艮第的葡萄酒生意头绪不是件容易的事。那时候还没有名号监控，来自米迪和更南部的葡萄酒都有办法装进贴有女伊·圣乔治(Nuits-St.-Georges)或热夫莱·香伯廷(Gevrey-Chambertin)标签的瓶子里。如果你想买到货真价实的东西，迈逊·杜鲁安是为数不多几家可以完全信赖的厂楼。罗伯特·杜鲁安(Robert Drouhin)，自1957年起一直是家族产业的领头人，他始终坚信勃艮第是唯一出产正宗好酒的地方。因此除了1988年在俄勒冈(Oregon)投资杜鲁安

资料匣

所有者：Snowhill Farms(日本)
酿酒师：Laurence Jobard和Veronique Boss-Drouhin
年产：100 000箱
葡萄品种：黑品诺(红酒)
植株平均年龄：32年(穆什克罗)
新木桶使用比例：不详
近期最佳年份：1996, 1995, 1993, 1990
最佳匹配菜肴：野味、珍珠鸡、羔羊肉
当地餐厅：La Côte d'Or, Saulieu

庄园(Domaine Drouhin)外，都在勃艮第做葡萄酒生意。

迈逊·杜鲁安可能以其出色的白酒闻名于世，它在沙布利(Chablis)拥有一个面积为92.5英亩的大葡萄园，大部分是属正土酒和第一土酒(Premier Cru，即一等园，或指所出产的一等酒)，但或许红酒才是它真正的荣耀。独营的博恩穆什克罗(Beaune Close des Mouches)就属于杜鲁安的招牌葡萄园。虽然迈逊·杜鲁安现在出产白葡萄酒和红葡萄酒，但后者是热门的博恩品，有黑品诺的纯果香，是葡萄园优良的土地所成，加上精心选用的橡木，合成真正品位的一流勃艮第红酒。自20世纪60年代以来，罗伯特·杜鲁安也一直努力在女伊墅地(Côte de Nuits)发展庄园，他在几个最大园场中有股份，如香伯廷、贝丝克罗(Clos-de-Bèze)、邦尼·墨尔(Bones Mares)、缪辛怡(Musingy)、伏约克罗(Clos de Vougeot)等。

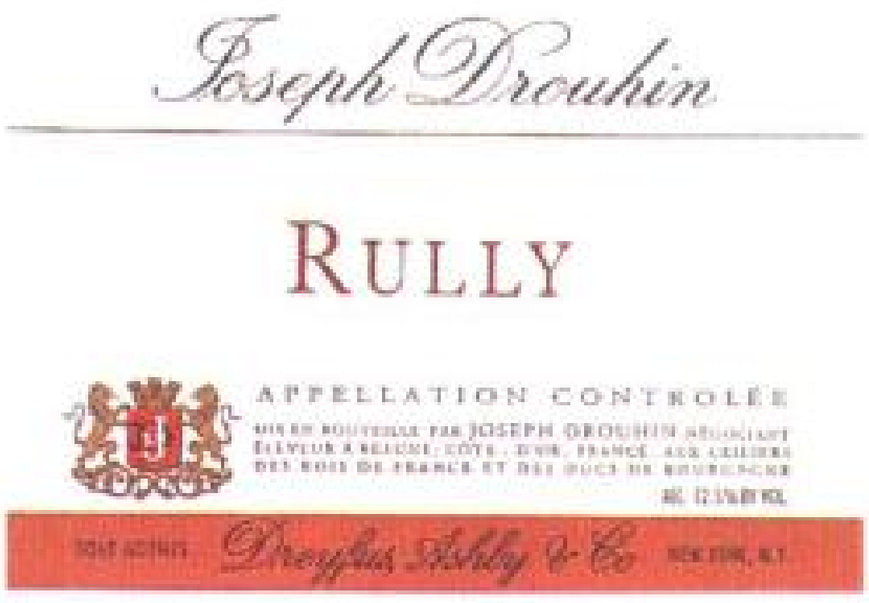
以传统方法为主并辅以现代科学技术，是迈逊·杜鲁安的葡萄园管理和酿酒的特色。杜鲁安有自己的葡萄护理人，并

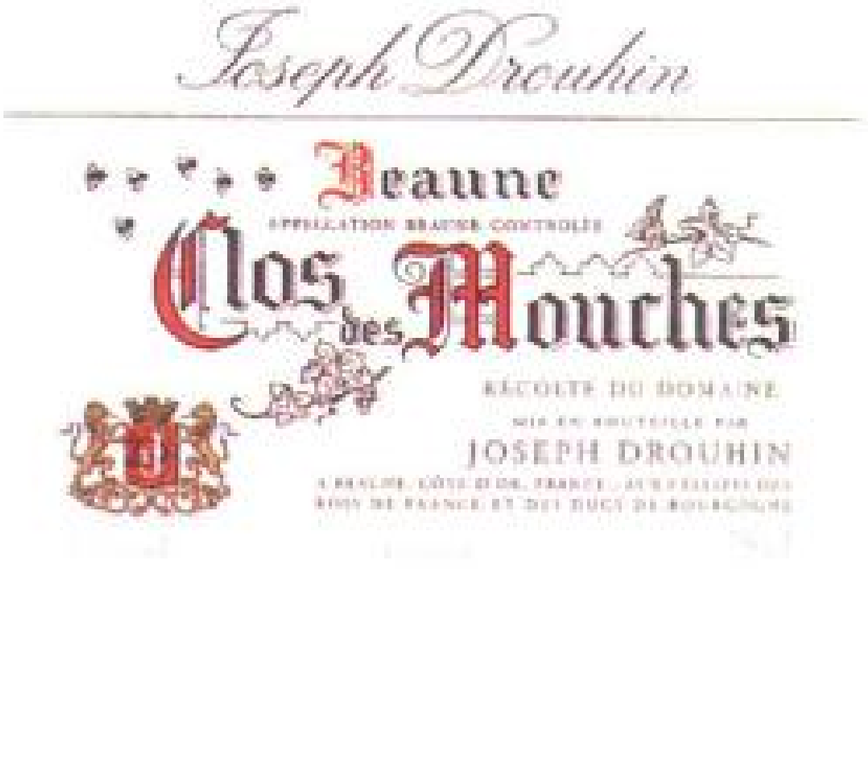
试酒点评

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1995

生动优雅的红宝石色；有十分复合的黑品诺果香，本质是樱桃香味，略带少许烤新橡木的辛香；薄荷般清新香味随瓶中藏酿而转为带野味的香味。宜于2000年后饮用。

评分：★★★





用人工采摘葡萄。他们用很大比例的木桶来发酵和藏酿，然而他们在新橡木的使用上仍很保守。杜鲁安家族曾风趣地说、"我们是酿酒者而不是木匠。"

罗伯特的后代积极地参与其业务：符列特力克(Frederic)在协助其父的中心管理层中；菲利普(Philippe)经营家族位于科尔多省的一个庄园；酿酒学家韦尔尼利(Véronique)在俄勒冈的杜鲁安庄园中任酿酒师、劳伦(Laurent)是产区商务总监。有这样一批热衷酿酒业的成员，只要他们能继续安稳地酿造地道的勃艮第，虽然日本人占其主要股份，杜鲁安的前景看来十分光明。

博恩的科利热亚特(Collegiate)13世纪酒窖

皮埃尔·雅克·德鲁(Pierre-Jacques Druet)庄园

地址：Le Pied-fourrier, 7 rue de la Croix Rouge,
Benais, 37140 Bourgueil, France
电话：(33-2) 47 97 37 34　　电传：(33-2) 47 97 46 40
访问：须预约

皮埃尔·雅克·德鲁从1980年白手起家，不到20年，现在已成为布尔盖伊(Bourgueil)地区最受人尊敬的庄主、卢瓦尔最好的红酒酿造人。他的父亲是个经纪人，在蒙特里夏尔(Montrichard)地区的上游地带售卖量产酒。但年轻的皮埃尔·雅克却一直想成为一名酿酒师，他离家前往博恩的葡萄区公立学校(Lycée Viticol)去学习基础知识，后来他又求学于蒙特佩利亚(Montpellier)和波尔多，并在酿酒学上取得了全班最好成绩。皮埃尔·雅克曾在葡萄酒业做过几份待遇丰厚的工作，如技术员和销售员。

资料匣

所有者兼酿酒师：Pierre-Jacques Druet
葡萄园面积：55英亩
年产：8 000箱
葡萄品种：卡本妮弗兰克
植株平均年龄：50年，有些超过95年
新木桶使用比例：10%[蒸汽处理而非烤过的特朗赛(Troncais)]
近期最佳年份：1996, 1995, 1993, 1990, 1989
最佳匹配菜肴：与红酒相配的经典法式食品；与玫瑰酒相配的亚洲菜肴
当地餐厅：Jean Bardet, 图赖讷：Jacky Dallais, Petit Pressigny

借此他攒了钱并结了婚，此后他便开始物色自己的葡萄园。他耐心而意志坚定，放弃在普罗云斯、勃艮第和波尔多定居的机会。一次在前往卢瓦尔的家乡途中，在伯奈斯(Benais)村意外地看到了一些很老的葡萄藤，他冲进村子找到葡萄的主人。那是个老妇人，令他高兴的是，她可以把葡萄连同破的酿酒设备一起租给他。皮埃尔·雅克立即和她签了约，因为他明白在这里他能一开始就生产上好的葡萄酒。他的第一个葡萄年就赢得了一系列的金牌，但这并没有让伯奈斯村民对他好感。不久友善的图赖讷(Touraine)人渐渐和他合得来了，部分原因为是他人缘好，但现实地说是因为他乐于为酿酒同行排忧解难。

试酒点评

BOURGUELL
VAUMOREAU 1990

深黑的紫红色，藏酿七年，但优雅而有光泽。香气以老藤的成熟果香为基调，加上卜肉桂和檀香木的香气。入口美味难以言表，极复合并有充盈的单宁酸味和粘性香。2005年后方可饮用，若妥善藏酿可至21世纪中叶。极品佳酿。最后试酒时间为1997年9月。

评分：★★★★★

皮埃尔·雅克是个理性的人，并有科学家的头脑，他关注最新的科技发展，并应用于酿酒中。他用可以精确控制温度的圆锥型不锈钢小容器来发酵红酒，然后再放到828.10升的大橡木桶中藏酿18～48个月，依其浓重度和葡萄的出身而定。他不用小木桶，唯恐带来太重的木味。皮埃尔·雅克推出了一种优雅美味而香气丰

富的玫红酒，它在木质容器中发酵、借以去掉过于爽冽的酸味。他还用丹奈克罗(Clos du Danay)的老葡萄藤酿制红辛农酒(Chinon)，也是完美的，但笔者不太喜欢它。

这里酒阁出产的世界级葡萄酒是4种布尔盖伊。百年树木(Les Cents Boisselles)酒酿成最快，带有粗豪的卡本妮弗克气味。贝维(Beauvais)是完美无缺的，她具有葡萄和橡木的美好平衡，带有令人愉快的布尔盖伊酒的黑莓异香。格兰芒特(Grand Mont)酒总的来说凝缩而富单宁。十分瞩目的窝摩吕(Vaumoreau)酒产自50～100年的老葡萄藤，有纪念意义，它的色泽就像埃及的夜那么黑，几种浓郁的辛香果味极其复杂地交融在一起，成为真正好酒。1990年(见下)出产的窝摩吕是笔者所饮过的最好的卢瓦尔红酒。

风行康特乔治庄园

(Domaine du Comte Georges de Vogue)

地址：Rue Sainte-Barbe, 21220 Chambolle-Musigny, France
电话：(80)62 86 25　　电传：(80)62 62 38
访问：须预约

这个著名庄园的主要产业就是16.5英亩的勒缪辛怡(Le Musigny)的股份，其风行葡萄占这片寓言般的正土酒的3/4。此外还有6.25英亩的邦尼·马尔葡萄(Bonnes Mares)、1.25英亩的香博尔·勒阿姆卢尔(Chambolle Les Amoureuses)第一土酒和5英亩的香博尔村酒。有了如此出众的葡萄园，庄园应具有顶级勃艮第红酒的资质。但在20世纪80年代中期之前的20年里，这里的葡萄酒缺乏深蕴力和复合力，名实不副。直到1985年，庄园现在的拥有者伊丽莎白·特拉杜塞特尔(Elezabeth

资料匣

所有者：Baronne Elizabeth de Ladoucette
酿酒师：François Millet
葡萄园面积：30英亩
年产：6 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：40%~70%(依具体年份而定)
近期最佳年份：1995, 1993, 1991
最佳匹配菜肴：烤肉和野味
当地餐厅：Les Millesimes, Gevrey Chambertin

de Ladoucette) 聘请弗朗索瓦·米勒 (François Miller) 为酿酒师后，这个难题终于被解决了。公司进行了激进重组，20世纪90年代初再居科尔多省的最佳地位。

弗朗索瓦喜欢在发酵末期把葡萄浸泡很长一段时间，为的是给女性魅力的香博尔气味中添加组份。新木的使用比较谨慎。缪辛怡陈酒 (Musigny Vieilles Vignes) 是酒窖的最佳品，它显出奇妙土香。1991年是个十分重要的反常例证。那年夏天葡萄园遭受了冰雹灾害，受影响的葡萄带有干涩的腐败味，到了收获季节，弗朗索瓦派了60个葡萄工人到葡萄园，用锹子去捡那些裂口的葡萄。奇怪是那年的葡萄酒是庄园最具凝缩的缪辛怡酒之一，其款型与1989年的异和和相对早的酒香截然不同。1992年的酒更是问题重重 (见试酒点评)，当年的葡萄十分脆弱，是典型的高产，其强壮程度看似不足以顺利度过漫长的发酵期而不失其风味和香气；是否黑品诺在酿出成熟勃艮第的第二气味的野味前，有个沉默阶段呢？庄园还限量出产稀有的白 (blanc) 缪辛怡酒。

试酒点评

LE MUSIGNY VIEILLES VIGNES 1992

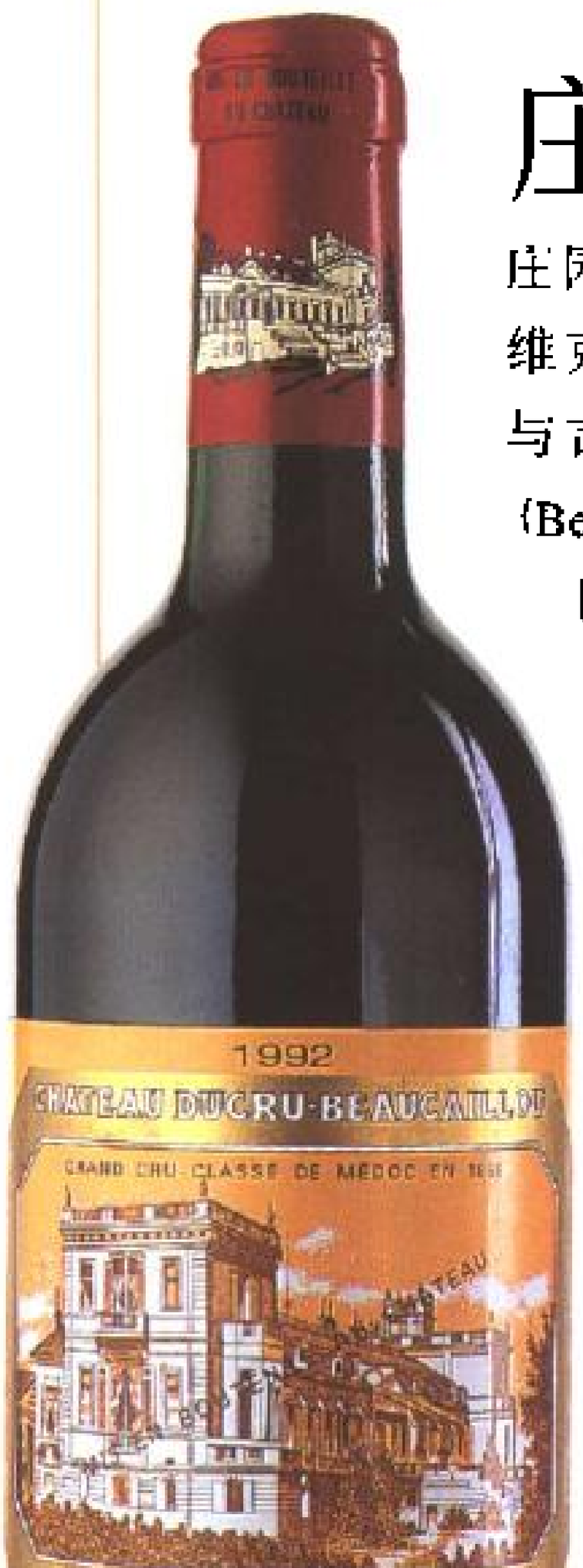
1992年份酒颜色较深；闻之单寡而缺刺激；入口及中段如菜味而有充气，酸味未醇厚，果味单薄。令人失望。上次试酒时间为1997年9月，1999年再试。

评分：★

杜克鲁·博开予庄园

(Château Ducru Beaucaillou)

地址：33250 St. Julien-Beychevelle, France
电话：(33-5) 56 59 05 20　　电传：(33-5) 56 59 27 37
访问：须预约



庄园的名字源于葡萄园中美丽的石子和19世纪时庄园所有者杜克鲁家族。这个庄园给人的印象十分深刻，它有着四方形的维克多利亚塔楼和相连的经典雅致的正面、与吉伦特河的景色交相辉映。包围贝殊维尔(Beychevelle)的122.5英亩葡萄园占据了这一地区最好的山坡。让·欧仁妮·波利(Jean-Eugène Borie)是梅多克有名望的人之一、谦虚、知识渊博，常深居简出。其父1941年购得这个庄园。

资料匣

所有者：Jean-Eugène Borie
酿酒师：Borie家族
葡萄园面积：122.5英亩
年产：20 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂65%；梅洛25%；卡本妮弗兰克5%；小伐多(Petit Verdot)5%
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：平均50%
近期最佳年份：1996, 1990, 1986, 1982
最佳匹配菜肴：烤牛肉和烤羊肉、鹅肉
当地餐厅：Le St. Julien, St. Julien

杜克鲁一直以其葡萄酒的优雅和品种而闻名。事实上，它是梅多克等级园的葡萄酒品牌中最一流的——芳香而敏妙，有潜藏实劲感，因其中混合有高比例的卡本妮而能长久藏酿。杜克鲁的葡萄酒在好年景——这委实不少——带有特殊的韵味和芳香。超卓的是1961年(现在颠峰状态)、1970年、1978年、1982年和1986年。笔者认为，1990年的是杜克鲁自1961年以来最好的，到2005年～2010年，它有可能成为最匀和的饮品。1994年的是这个不同凡响年景的丰碑。而1996年的弥散着极成熟卡本妮的风味，对于那些有耐心、年轻而又足够健康的人来说，不如到2016年才饮用，那时它可能会非常出色。

试酒点评

CHATEAU DUCRU BEAUCAILLOU

美丽的深红宝石／紫红色；香气清冽，但仍有潜在的红果香；非常优雅，典型的杜克鲁风味；实净而常表现出卡本妮葡萄为主的果味，气味甘美和，留香长而优雅。1994年的最佳品之一。

评分：★★★

1978年让·欧仁妮·波利购买了普伊利的格兰·佩·勒哥斯特庄园(Château Grand Puy Lacoste)。在这20年里，他的儿子格扎维埃(Xavier)·波利，使这个梅多克的等级园中的五等园变得名列前茅。他依照乃父习惯，和家人住在庄园里。波利父子恰如好厨师，离不开他们的炉灶。

杜雅克庄园 (Domaine Dujac)

地址：7 rue de la Bussière,
21220 Morey St. Denis, France
电话：(33-3) 80 34 32 58　　电传：(33-3) 80 51 89 76
访问：须预约

雅克·塞舍 (Jacques Seysses) 是法国最有名美食家的独生子，小时候就开始饮酒。他的父亲买进了伏尔奈 (Volnay) 的黄金发 (La Pousse d'Or) 葡萄园部分股份不久，他便请了一个月的假期离开巴黎到葡萄园，帮助1966葡萄年的收获和酿制。第二年他一如既往，并决定在勃艮第购买自己的葡萄园，那里庄主通常就是酿酒师。

20世纪60年代末，雅克终于找到了理想的葡萄园——位于莫雷·圣丹尼斯的一个小庄园：一座旧房子、几个酒阁和10英亩葡萄。雅克不叫庄园为塞舍，唯恐发音、拼写和记忆不便，而命名为

资料匣

所有者：Jacques Seysses
酿酒师：Jacques Seysses
葡萄园面积：27.5英亩
年产：5 000箱
葡萄品种：黑品诺95%；诺同耐5%
植株平均年龄：25年
新木桶使用比例：80%～100%
近期最佳年份：1995, 1993, 1991, 1990, 1989
最佳匹配菜肴：布雷斯鸽、野鸟
当地餐厅：Chez Greuse, Tournus

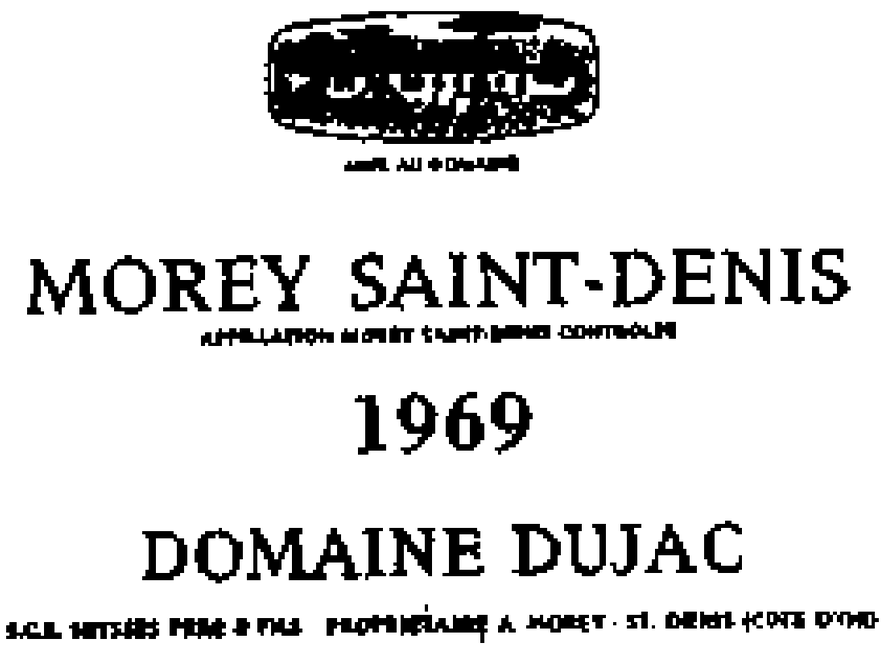
位于莫雷·圣丹尼斯的杜雅克庄
园和它周围的葡萄园

杜雅克，他名字的译音。1973年当庄园可以自给自足后，他便辞去了巴黎银行的工作，在他美国妻子罗莎琳(Rosalind)的支持下，全身心投入葡萄酒事业。

该庄园目前已成为女伊奎地最著名的庄园之一，共拥有27.5英亩土地，其中在罗什克罗(Clos de la Roche)(4.5英亩)和丹尼斯克罗(Clos St. Denis)(4英亩)的规模较大，他还拥有邦尼·马尔庄园和艾彻苏(Echezeaux)的股份，以及康博特(Combottes)的热夫莱·香伯廷(Gevrey Chambertin)的一些非常老的葡萄藤。

雅克坚持用非常传统的方法来进行葡萄栽种和葡萄酒酿制，尽量减少人为的干扰。他不使用除虫剂和除草剂，而使用有机肥料。在搪瓷缸发酵(和浸软)10～14日，罐的大小刚好能容纳一块地段所产的葡萄。然后葡萄酒在新橡木桶藏酿16个月，木桶辐板在组合前已风干3年并略加焙烘，因此葡萄酒

中的橡木味不会过重。



勃艮第红酒最诱人之处是它的香味，在这点上杜雅克的葡萄酒尤为突出。1972年(被广泛低估了的年份)产的圣丹尼斯克罗到了1988年饮用时还有超群的辛香和良好感觉，是博恩人所说的“穿丝绒裤的耶稣”。罗什克罗酒体更具实质，曾爆过冷门，尤其是1991年酿制的那一小批酒，是近年来保持勃艮第葡萄酒妙处最佳的东西。

试酒点评

CLOS DE LA ROCHE, DOMAINE DUJAC, 1991

比通常的杜雅克酒颜色深，真正的葡萄酒色；有浓郁而凝缩的黑品诺果香，带有矿物质、辛香料和皮革的附属香；上乘质地充盈口腔，单宁味成熟而有劲力，和动物、蔬菜和矿物味道互相交融。留香长达2分钟。顶级好酒。2000年后饮用。

评分：★★★★★

安杰罗·加亚(Angelo Gaja)酒厂

地址：Via Torino 36, 12050 Barbaresco (CN), Italy
电话：(0039) 137 63 51 58　　电传：(0039) 173 63 52 56
访问：须预约

加亚家族在17世纪中期从西班牙来到皮耶迪蒙特定居，1859年乔戈尼(Giovanni)·加亚建立了这酒厂。从1961年起，他的曾孙安杰罗(Angelo)就逐渐把传统的巴巴列斯可葡萄酒业务发展成为意大利最有名的葡萄酒庄园。现在加亚的单品种园出产的产品，与超级二等园紫红酒或勃艮第正土酒的同价，这全赖安杰罗非凡的推进工作。

加亚全面追求高标准制酒，但他也同样意识到葡萄酒好坏取决于葡萄的质量。60年代中期他创造一种剪枝法，可以大

资料匣

所有者：Gaja Societa Semplice
酿酒师：Angelo Gaja
葡萄园面积：225英亩
年产：32 000箱
葡萄品种：聂比奥罗48%；巴贝拉(Barbera)；多尔舌托(Dolcetto)和Freisa32%；非本土葡萄20%
植株平均年龄：30年(Barbaresco葡萄园)
新木桶使用比例：33%～50%
近期最佳年份：1990, 1989, 1988
最佳匹配菜肴：野禽和食用牛肚菌

试酒点评

GAJA BARBARESCO
1990

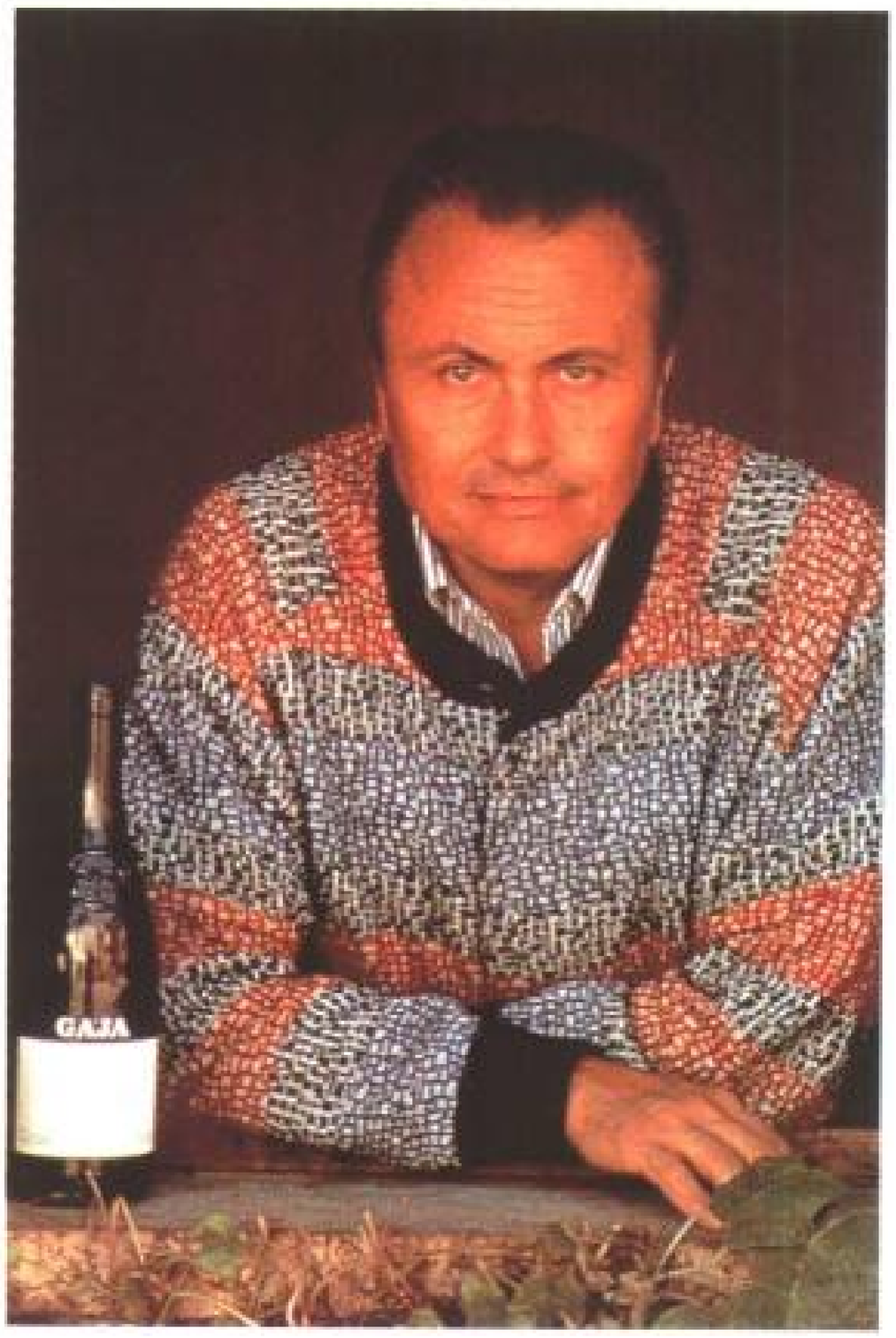
优雅的深红宝石色，有可爱的巴巴列斯可焦油香和玫瑰香；聂比奥罗葡萄的果味明确甘美，丰浓并全酒质。留香极长。可为典型。

评分：★★★

幅度降低聂比奥罗葡萄的产量，每株限产10个倍蕾。70年代酿酒学家吉多·里威拉(Guido- Rivella)进来后，葡萄酒果味更纯，单宁酸味也更醇和。原因是在酿制过程中用了氮气，它可以保护葡萄酒免受氧化和挥发性酸的侵扰，这恰恰是旧巴巴列斯可的两大缺陷。

加亚的3种单品种园的巴巴列斯可举世闻名。索里·圣洛伦佐(Sori San Lorenzo)(9.75英亩)匀和而香味深蕴；索里·鲁西(Sori Russi)(11英亩)亦异香扑鼻，丝绒质地，使人联想卓越的勃艮第；索里·蒂尔登(Sori Tilden)(8.5英亩)颜色最深，组成最耐久，最具藏酿潜力。若说价格合理，1990年的巴巴列斯可无疑是最佳选择。

加亚还在他位于薛拉龙加(Serralunga)的70英亩马连卡·黎卡特(Marenca-Rivette)葡萄园酿制令人有印象的巴罗洛(Barolo)。他也是第一个在皮耶迪蒙特种植卡本妮萧伟昂和谐同耐的人。那里的酒很超卓，尤其是1991年的达尔马吉(Darmagi)卡本妮萧伟昂。当然价格也不菲。



安杰罗·加亚，非凡的酿酒师

基格尔企业 (Etablissements Guigal)

地址：Château d'Ampuis, 69420 Ampuis, France
电话：(33-4) 74 56 10 22　　电传：(33-4) 74 56 28 76
访问：须预约

马塞尔·基格尔 (Marcel Guigal) 是北罗讷的重要人物，他把精湛的酿酒技术和精明的市场头脑相结合，向世人证明罗蒂壑地葡萄酒和任何波尔多红酒及勃艮第红酒相比都毫不逊色。基格尔企业是于1946年其父艾蒂安·基格尔 (Etienne Guigal) 创立的，他是阿姆

资料匣

所有者：Guigal家族
酿酒师：Marcel Guigal
葡萄园面积：Château d'Ampuis (20.25英亩)；Brune et Blonde (20.25英亩)；La Mouline (3.55英亩)；La Landonne (4.27英亩)；La Turque (2.5英亩)
年产：Château d'Ampuis (2 300箱)；Brune et Blonde (1 650箱)；La Mouline (400箱)；La Landonne (800箱)；La Turque (400箱)
葡萄品种：席拉89%～100%；维安尼亚 (Viognier) 0～11% (视酒而定)
植株平均年龄：15年 (La Turque)～70年 (La Mouline)
新木桶使用比例：高达100%
近期最佳年份：1995, 1991, 1990, 1988
最佳匹配菜肴：野味、煨牛肉和烤野鸟
当地餐厅：Beau Rivage，康德吕；Pyramide (金字塔)，维也纳

试酒点评

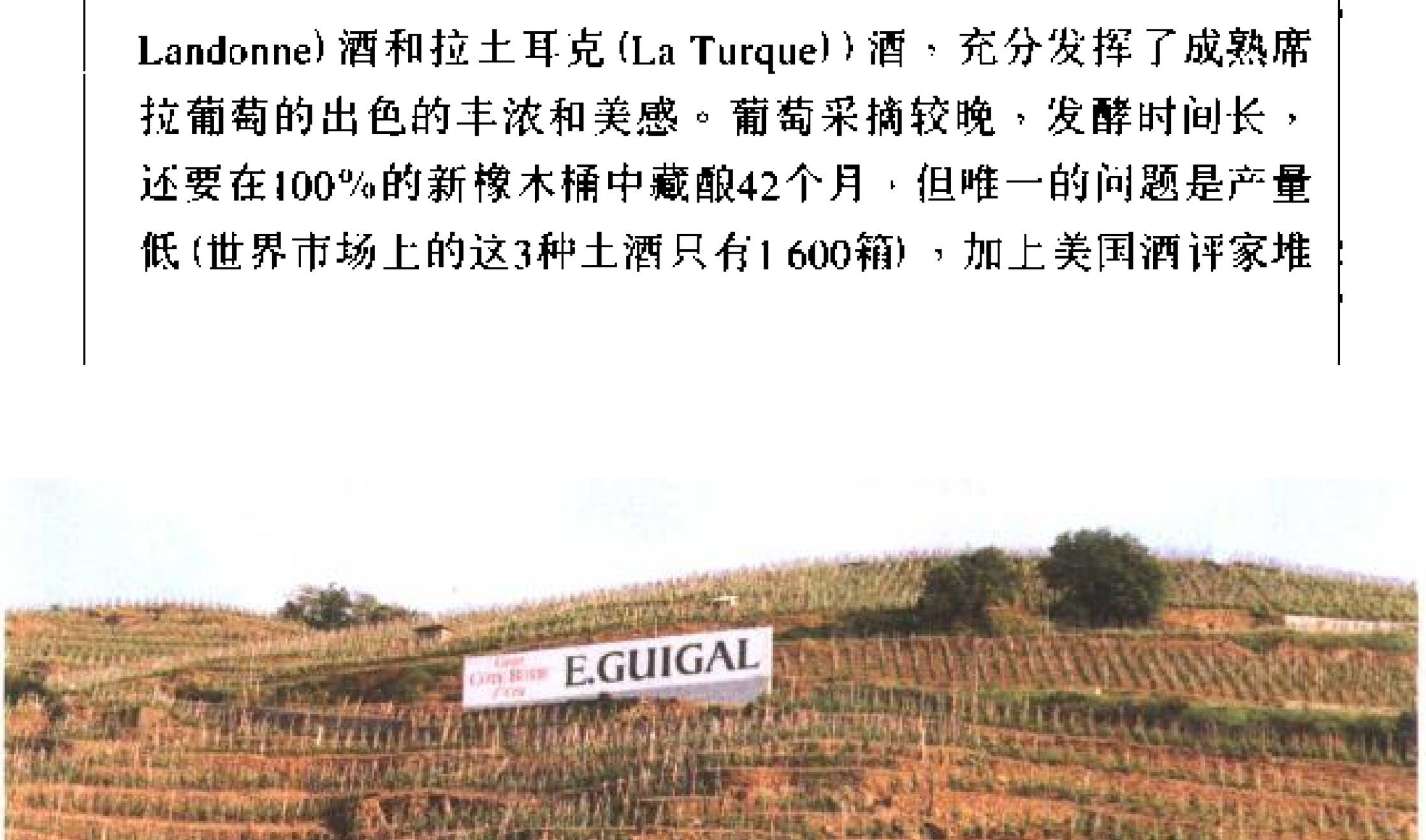
COTE ROTIR
CHATEAU D'AMPUIS
1995

深黑樱桃色，边缘色浓；打开即有树莓、紫罗兰之异香和润饰的新橡木的芬芳香子兰气味；入口充盈席拉果味，单宁味醇和。魅力无穷。宜1999至2004年间饮用。

评分：★★★

培斯(Ampuis)的韦达·富路利(Vidal Fleury)厂楼葡萄园的酒阁主任兼葡萄园经理。1971年，马塞尔出任公司经理。26年后，这个公司仍是个严格的家族企业。相信将来公司仍会由马塞尔的妻子、儿子或其他的艾蒂安妥善管理。

基格尔的3个单品种园出产罗蒂壑地酒——拉慕林(La Mouline)酒、拉当当(La Landonne)酒和拉土耳克(La Turque)酒，充分发挥了成熟席拉葡萄的出色的丰浓和美感。葡萄采摘较晚，发酵时间长，还要在100%的新橡木桶中藏酿42个月，但唯一的问题是产量低(世界市场上的这3种土酒只有1600箱)，加上美国酒评家堆



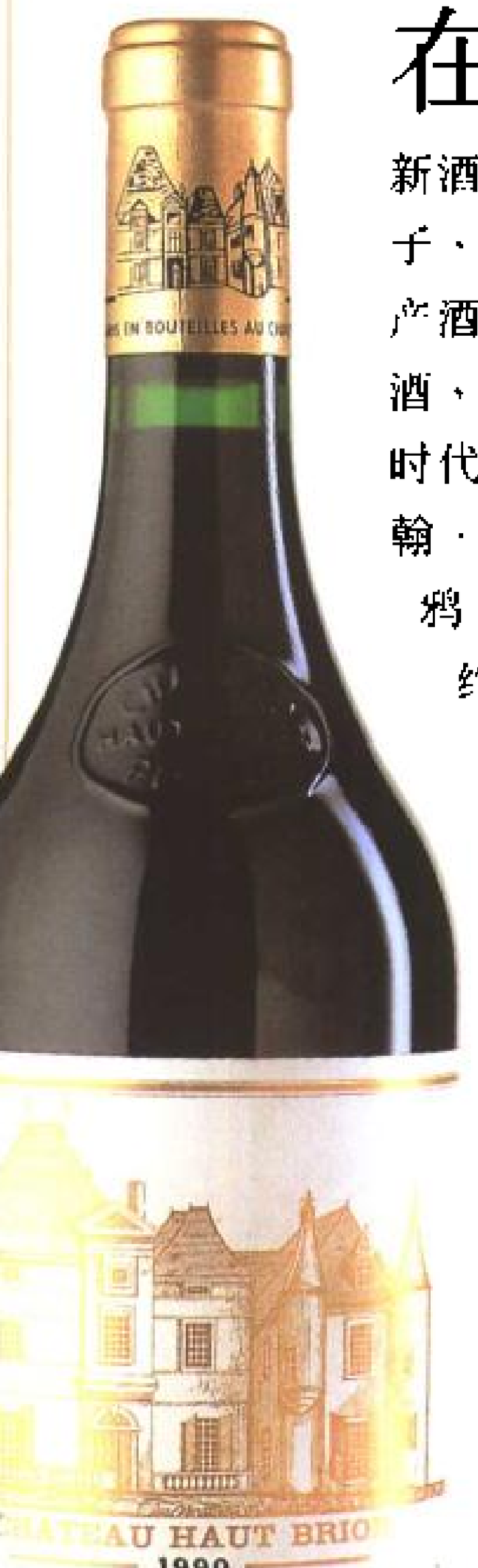
基格尔葡萄园的典型穿插台地，用以保持植株和土壤

基格尔庄园位于狄
奈的罗讷河谷走廊

砌溢美之辞，以致价格奇高，可望而不可及。对于经济条件有限而又酷爱罗蒂壑地酒的人，卓越的金黄晚景(Brune et Blonde)酒是个好选择，尤其是1988和1991年的。留作日后饮用的话，1995年首次推出的新丹培斯庄园(Château d'Ampuis)酒也是典型的基格尔款型，且价格也较合理。基格尔的代表罗讷壑地酒是法国名葡萄酒中的珍品。

布里翁高地庄园 (Château Haut-Brion)

地址：B.P. 24 33602 Pessac, Bordeaux, France
电话：(33-5) 56 00 29 30　　电传：(33-5) 56 98 75 14
访问：请预约



在所有的波尔多一等园中，布里翁高地酒是真正的名角，它典雅纯正，无论是新酒陈酒都表现非凡，从不出格。它是老牌子，历史上是吉伦特最绚丽的葡萄酒庄，所产酒也是最早在法国境外卖的单品种园紫红酒，在17世纪伦敦咖啡屋里销售，而为复辟时代的塞缪尔·佩皮斯(Samuel Pepys)和约翰·伊夫利(John Evelyu)等日志学家买醉涂鸦。它曾受丹尼尔·迪弗(Daniel Defoe)、约翰·洛克(John Locke)和乔纳森·斯威夫特(Jonathan Swift)的青睐。一个叫塔

资料匣

所有者：SA Domaine Clarence Dillon
酿酒师：Jean-Bernard Delmas
葡萄园面积：107.5英亩
年产：16 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂45%；卡本妮弗兰克18%；梅洛37%
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：100%
近期最佳年份：1995, 1990, 1989, 1986, 1982
最佳匹配菜肴：红肉和野味
当地餐厅：Le Chapon Fin, Jean Ramet, 波尔多

列朗(Talleyrand)的拱门修理工曾一度短期拥有过庄园的资产，但他几乎没有来过这个位于波尔多郊外的迷人庄园。

1935年美国银行家克拉伦斯·狄龙(Clarence Dillon)购买了这个庄园，并投入大量资金修复酿酒厂和葡萄园。现任庄园的总裁是他的孙女——穆希公爵夫人简(Joan)；长期总经理是让·伯纳·德尔马(Jean-Bernard Delmas)。他是波尔多地区十分出色的酿酒师。1960年他创造性地用不锈钢桶代替木桶发酵；他同时还是波尔多葡萄品种和无性繁殖研究的领头人。他给庄园修建了重要的葡萄苗培育园。1983年狄龙(Dillon)家族又兼并了邻近的布里翁高地使命庄园(Château la Mission Haut Brion)。

试酒点评

CHATEAU HAUT-BRION 1989

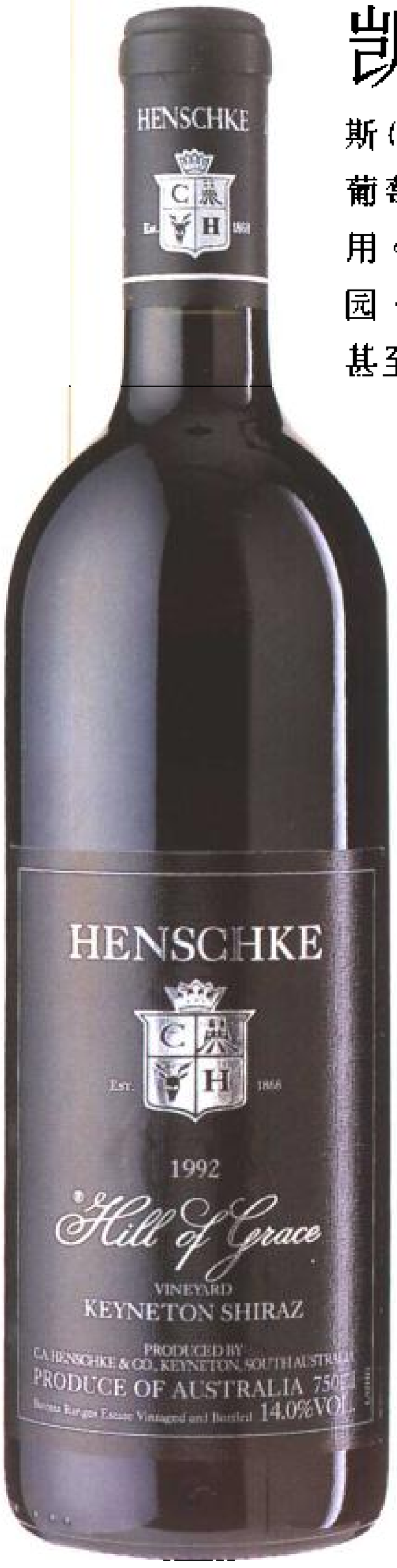
典型的高度凝缩名酒。极深的紫红色；丰盛香醇的黑加仑子香、雪茄匣和烟草香；入口有羊毛脂质感，果味与成熟单宁酸味匀和。十分出色的酒。到2020年饮才最好。

评分：★★★★★

布里翁高地酒在一等园中几乎一直是进步和最可亲近的，但不要被它这种易饮的早期魅力所蒙蔽，因为它是很具藏酿潜力。1975和1977年的葡萄酒现在才刚到最佳状态；而1982、1983、1985和1986年的还远未臻完美。继1959年之后，1989年布里翁高地庄园又推出的极佳红酒，它无论在哪一方面，都使拉菲特、拉图尔和马尔戈等酒黯然失色。

C.A.亨施克(C.A. Henschke)庄园

地址：P.O. Box 100, Keyneton, 5353 Australia
电话：(08) 8564 8223　　电传：(08) 8294
访问：周一~周五9am~4pm，周六9am~中午

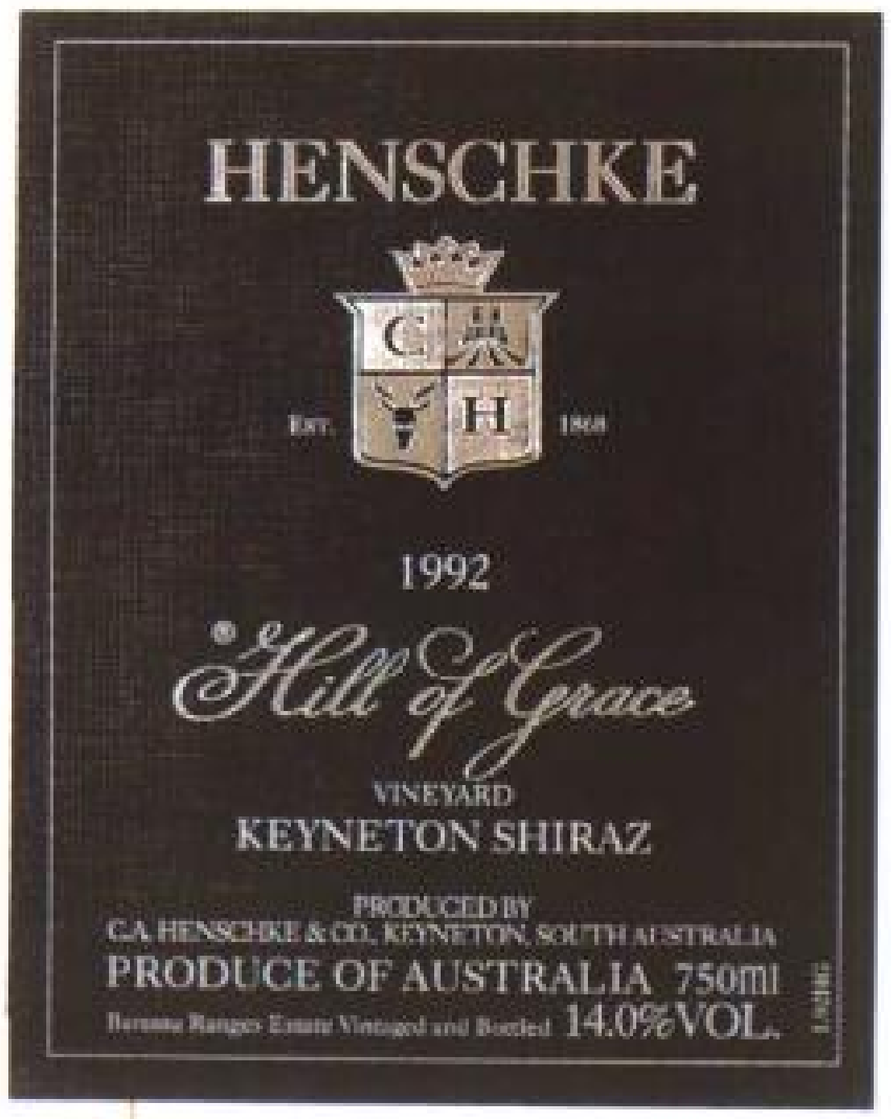


凯尼顿(Keyneton)村高踞巴罗萨山脉，它是以该地的第一位定居者约瑟夫·凯尼斯(JosephKeynes)的名字命名的。澳大利亚早期葡萄酒工业时期，凯尼顿起着重要的先驱作用。早在1900年以前，那里就已建立了7个葡萄园，约100年后，亨施克葡萄园已成为该地区，甚至整个澳洲最大的葡萄园。

亨施克家族是德国和波兰人的后裔。他们出产各种白酒和红酒。他们主要的伊登谷葡萄园，所在地比炎热的巴罗萨平原地势高，也较凉爽。这种气候优势使亨

资料匣

所有者：Stephen和Prue Henschke
酿酒师：Stephen Henschke
葡萄园面积：250英亩在伊甸河谷、巴罗萨河谷和阿得雷德山
年产：600吨
葡萄品种：席拉30%；卡本妮索维昂10%；梅洛3%；马尔北2%；其余的55%是雷司令、谐同耐林美戎、萧伟昂弗兰克和格乌兹特勒民那
植株平均年龄：50年
新木桶使用比例：法式70%；美式30%
近期最佳年份：1990
最佳匹配菜肴：牛肉、小牛肉、猪肉、野禽和羊肉



施克庄园能酿制出芳香的萧伟昂／森美戎(Semillon)酒，甘美的莱茵尼雷司令(Rhine Riesling)酒和敏妙的卡本妮萧伟昂酒。其中最好的当然是举世闻名的神恩山(Hill of Grace)酒，它是用席拉葡萄制成。席拉葡萄是20世纪40年代由德国的移民从欧洲带来的，后来亨施克家族的一位波兰祖先尼古拉斯·丹尼茨基(Nicolaus Stanitski)，在古老而美丽的路德教堂对面的葡萄园里种了这种葡萄。现在，这些已有130年高龄的葡萄藤产量极少，但味道极浓烈。

你也许以为亨施克庄园的酿酒方法一定非常传统、发酵时间长，事实并非如此。斯蒂芬(Stephe)·亨施克是个非常富有创新精神的酿酒师，他总想用那些品质非凡的席拉葡萄酿造出与众不同的东西来。按他的方法，当葡萄渣浸没7日，尚处在发酵状态时，便将酒液倒出：这样酿出的酒既可以保持席拉葡萄那醇和美味的单宁酸味，又可以从老植株中获得耐久力和复合、凝缩的特征。这种酒是世界最高级红酒之一，具有无法模拟的澳洲柔和魅力，以及酿酒师轻清的润色。

试酒点评

HENSCHKE HILL OF GRACE, KEYNETON SHIRAZ 1992

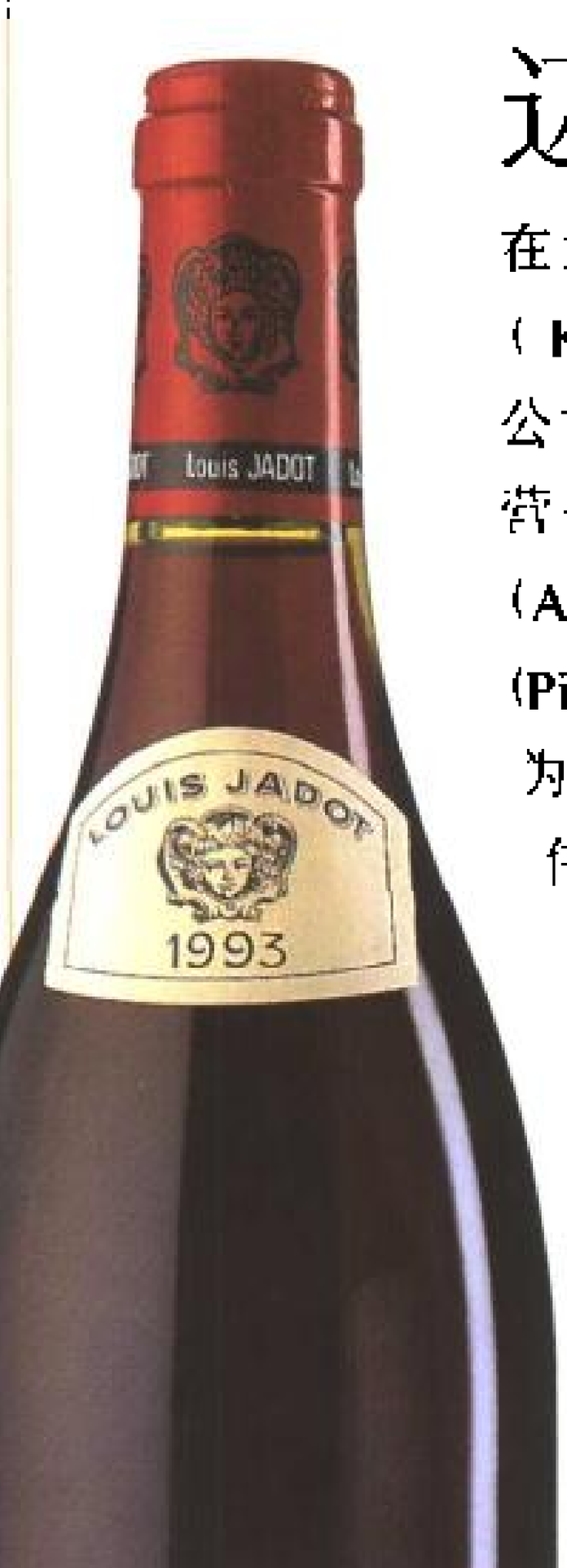
可爱无瑕外观，深黑红宝石色，边缘无藏酿痕迹；闻之最高等的成熟桑椹味，口感是复合的矿物气味融和。质地柔滑，入口耐久。几近无瑕之酒。

评分：★★★★

亨施克的神恩山葡萄园，那里的葡萄藤已有100年的历史

迈逊·路易·雅铎(Maison Louis Jadot)公司

地址：21 rue Spullier, 21200 Beaune, France
电话：(33-3) 80 20 10 57　　电传：(33-3) 80 22 56 03
访问：须预约



迈逊·路易·雅铎是博恩蓝筹股中最热门的公司，也是最赚钱的一个。它在20世纪80年代为美国批发商科布兰德(Kobrand)的所有人科什(Koch)姐妹收购。公司以一定差价易手，对勃艮第有利。已经营公司30年的嘉谢(Gagey)家族(安德烈(André)，现在是他的儿子皮埃尔·亨利(Pierre Henri))从现实考虑而把公司出售，因为科什家族希望能战胜美国的投标对手以保住梅子雅铎(Jadot)的代理。结果，美国新兴金融界支持的嘉谢家族，取得了自由管理公司的权力。自此，他们将葡萄园扩大到最适宜种植葡萄的园场，尤其是女

资料匣

所有者：Koch家族(Kobrand)
酿酒师：Jacques Lardiere
葡萄园面积：6.25英亩
年产：800~1 000箱
葡萄品种：黑品诺
新木桶使用比例：35~40年
近期最佳年份：1996, 1995, 1993, 1990
最佳匹配菜肴：布雷斯母鸡烹立竹蘑菇；煨兔肉
当地餐厅：Le Jardin des Remparts, 博恩：Lameloise, Chagny

伊墾地的顶级红土酒。

公司现拥有105英亩的葡萄园，其中包括弗约克罗(Clos de Vougeot)(8英亩)和科尔顿·普热(Corton-Pougets)(3.85英亩)的一些突出的地段。在博恩他们还有个漂亮的新葡萄园，1997葡萄年初次起用。天才的酿酒帅雅克拉迪埃尔(Jacque Lardiere)创造出了奇迹，共酿造了130桶顶级丰浓香满的红酒和超级耐久的白酒，它们无一例外都是用勃艮地葡萄酿制，雅铎装瓶的1990年科尔顿(Dr. Peste)酒是笔者品尝过的产自高山地区的最好葡萄酒。

试酒点评

BEAUNE CLOS DES URSULES 1993

亮丽而优雅的红宝石色；闻之实净而清冽；以顶级品诺异香为主，仍有极大潜力可藏酿发育；味之实净而稳定，有明确甘美果味，少许橡木味，终感葡萄酒香长。1999年后饮用佳。

评分：★★★★

由于品种丰富，我们只能集中描述公司酿制独自经营的博恩乌尔苏礼克罗(Beaune Clos des Ursules)，它的品质最可靠、价格也最合理。由其名可知，其葡萄园位于法兰西博恩第一土酒(Beaune Premier Cru Vignes Franches)名号内，朝东，高276.21米，占地6.25英亩，是个封闭式葡萄园。种植的黑品诺正处于生长的最佳时期(35～40年)。发酵和浸软都是在开盖的木桶中进行的，持续4个星期，在装瓶前要在橡木桶(25%的新木)藏酿20个月。所有的这些努力赋予了这种稳定的高级博恩酒以深而丰富的色彩，扑鼻异香和精致的香味。如果一定要笔者选择一种上好的勃艮第红酒，藉以取得酒质(body)、匀和、质量和价值，则非这种酒莫属了。在90年代的4个好年份(1990、1993、1995和1996)中，1993年出产的酒最一流，最耐久，最具突出的生命力。

罗伯特·雅斯曼庄园(Domaine Robert Jasmin)

地址：Côte Rôtie, 69420 Ampuis, France
电话：(33-4) 74 56 11 44　　电传：(33-4) 74 56 01 78
访问：须预约

罗伯特·雅斯曼正是人们心目中法国葡萄酒庄主的形象：身材高大、乐观开朗、精力充沛。他对生活的乐观态度也反映在他的罗蒂壑地(Côte Rôtie)酒上，加工手法轻巧，在该名号中最芳香最敏妙。罗伯特的妻子若赛特(Josette)是个典型的贤淑女子，在当地的一家工厂工作了数年以维持家庭收支的平衡。

这个庄园是罗伯特的祖父建立的，他在20世纪30年代从香槟区来到丹培斯庄园(Château d'Ampuis)做厨师。现在这庄园已在布隆壑地(Côte Brune)条件最好的山坡上拥有9.75英亩成熟的葡萄藤，那里

资料匣

所有者：Robert Jasmin
酿酒师：Robert Jasmin
葡萄园面积：9.75英亩
年产：1 500箱
葡萄品种：席拉95%；维安尼亚5%
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：10%
近期最佳年份：1995, 1991, 1990, 1988, 1983, 1978
最佳匹配菜肴：煨兔肉、煨野猪肉
当地餐厅：Beau Rivage, 康德吕：La - Pyramide, 维也纳

的土壤是富含铁元素的云母片麻岩土质，是种植席拉葡萄最理想的场所。庄园的酒阁没有采用现代技术。用传统的方法酿酒。葡萄不去梗，在水泥发酵桶中发酵15～20日。然后放入710升或266升的桶中藏酿两年以上。罗伯特认为过度使用新木会使法国葡萄酒趋于均一，没有自己的特色，所以他只用10%比例的新木。

他的酒可口、精致，不浓重，抽取物质不过分，是罗蒂壑地酒中典型的香博尔·缪辛给(Chambolle Musignys)款型。但1995和1991年出产的酒是特例(见试酒点评)。传奇式的1978年份酒是收藏家的收藏对象，它品质卓越、匀和精炼，其中的席拉果味藏酿了20年还新鲜依旧。

试酒点评

COTE ROTIE 1995

清澈而雅致的红宝石色；树莓的香气和块菌的泥土香，经典的罗蒂壑地的香味；口感纤柔而带有纯正席拉果味，十分匀和，留香长。是顶级好酒。适宜2003年后饮用。

评分：★★★★

罗伯特·雅斯曼酿造不同凡响的罗蒂壑地

米夏埃尔·拉法热庄园(Domaine Michel Lafarge)

地址：Rue de la Combe, 21190 Volnay, France
电话：(33-3) 80 21 61 61　　电传：(33-3) 80 21 67 83
访问：须预约

虽说20世纪80年代末到20世纪90年代初，科尔多省的酿酒业突飞猛进，可购买高级勃艮第红酒仍得碰碰运气。但若要指出谁酿的酒一贯质量上乘的话，那就非伏尔泰(Volnay)的前市长、米歇埃尔·拉法热(Michel Lafarge)莫属。

米夏埃尔·拉法热七十有零，他身材高大、气度不凡，喜爱思考。他的事业开始时就已有良好的基础和优势。其家族庄园建立于19世纪，在20世纪30年代，是最早将

资料匣

所有者：Michel Lafarge
酿酒师：Michel Lafarge和Frederic Lafarge
葡萄园面积：26.62英亩
年产：6 000箱
植株平均年龄：30年
葡萄品种：黑品诺95%；诸同耐5%
新木桶使用比例：不详
近期最佳年份：1992, 1996, 1995, 1993, 1990
最佳购买：1992
最佳匹配菜肴：经晾挂的烤野鸟如鹌鹑·布雷斯鸽肉

红酒装瓶藏酿的庄园之一。拉法热家族最自豪的是他们在仙尼克罗(Clos des Chenes)那2.25英亩的一小块地，一直出产十分优质十分耐久的葡萄酒；伏尔奈的花香和芳香，和精致敏妙的单宁味奇妙地结合，使香味持久不变。笔者在1994年饮过1983年的这种酒，是我30年来的品酒生涯中所遇到的最好的四五种葡萄酒之一。米夏埃尔·拉法热庄园出产的著名品牌还有亲和力和匀和极佳的博恩莱夫(Beaune Grèves)，纯正优雅的波梅罗帕捷罗尔(Pommard Pezerolles)，高雅果味的杜司庄园克罗伏尔奈(Volney Clos du Château des Ducs)，后者曾出租独营权许多年，直到20世纪80年代末期，拉法热家族才收回己用。所有这些都是举世闻名的葡萄酒，它们的配售严格，且相当昂贵。

米夏埃尔和他的儿子弗雷德里克(Frederic)对其他没那么有名气的酒也一样倾心尽力。标签较中庸的布尔干怡胭红(Bourgogne rouge)在非正式场合是小包装的美味弗尔奈酒。弗尔奈晚收精选酒(Volnay Vendanges Selectionnes)畅销，它比其他庄主如1992和1994年的平均年景的第一土酒好。拉法热家族还出产少量慕尔寿(Meursault)白葡萄酒，其最吸引人之处是没有过度的橡木味。

米夏埃尔·拉法热是墾地中思想最开放的酿酒师之一，可以全无偏见地讨论上等黑品诺葡萄或加州的谐同耐葡萄。对他而言，酿酒本身就是研究的过程，要根据长期积累的经验，针对气候变化和收获时间的改变，以及弗尔奈葡萄的收获时间，采取相应灵活的措施。年年情况不同，但他年年都出好酒。

试酒点评

VOLNAY DOMAINE MICHEL LAFARGE

1992

对于红勃艮第轻清而多少有点寡淡的年景来说，这无疑是经大师之手的作例。雅致的红色；纯正的足香的弗尔奈果味，带少许辛香和野味的润色；适中的单宁酸使它现时或稍后(2000年)饮用都成。

评分：★★★

拉菲特·罗施尔德庄园

(Château Lafite-Rothschild)

地址：33250 Pauillac, France
电话：(33-5) 56 73 18 18　　电传：(33-5) 56 59 26 83
访问：须预约

拉菲特庄园是波尔多顶级庄园、也是世上最著名的酒庄、第一眼印象是极其静谧而有序的一等园。拉菲特庄园是悦人的17世纪的庄园建筑、公共厅和卧室亲切的规模、营造乡土生活的气氛。但是在平静的表象下、一场变革却悄悄地进行了25年。

1974年巴龙·埃里克·罗特席尔德

资料匣

所有者：Domaines des Barons Rothschild
酿酒师：Gilbert Rokvam
葡萄园面积：235英亩
第二葡萄酒：Carruades de Lafite
年产：20 000箱 (Grand vin)
葡萄品种：卡本妮蒂伟昂70％；梅洛20％；卡本妮弗兰克10％
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：100％
近期最佳年份：1996, 1995, 1990, 1986, 1983, 1982
最佳匹配菜肴：轻烤精细牛肉·羊肉
当地餐厅：普伊利 Chateau Cordeillan Bages

(Baron Eric de Rothschild) 接管庄园时，由于六七十年代之交年景连续平凡，名声一落千丈。巴龙·埃里克即咨询波尔多酿酒专家艾米尔·佩诺 (Emile Peynaud) 教授。1975年，他又组织了以让·克雷特 (Jean Crete) [前狮市拉卡西 (Leoville-Las-Cases)] 为首的新酿酒队伍。1983年，吉尔贝·罗克凡 (Gilbert Rokvam) 接替了克雷特，进一步改进了酿制工艺，如缩短较差年景的葡萄的桶中时间，这一措施对提高葡萄酒的果鲜很重要，而果鲜正是拉菲特长期以来的问题所在。1987年庄园建圆弧形设计的酒阁，十分醒目；12个月后，又建造装备有恒温不锈钢桶的酿酒厂。

试酒点评

CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD 1990

道地的葡萄酒，超级，闪烁的红宝石色；复合而具高级黑加仑子、香柏的香味，以及适量的香子兰的优良点缀；气味强劲但精致；可长久贮存。宜在2010年后饮用。

评分：★★★★★

自从埃里克·罗特席尔德到来后，拉菲特的酒又恢复昔日的典雅和神韵，增加了色深，香味更丰富浓郁。1975年是1959年后第一个极好年景。1982和1983年的葡萄酒是组成耐久的超级葡萄酒，尚需藏酿几年，这也纠正了人们心目中拉菲特酒纤细的传统观念。1990年的酒最有人缘，它的魅力与强劲融为一体；1995年的酒芬芳，1996年的酒有肉质，它们的前景都十分好。从1985年起，由于对顶级葡萄酒 (Grand vin) 的筛选越发严格，大量的葡萄都改酿第二葡萄酒，如Carruades de Lafite，其品质也相应提高了。

雷克土木葡萄园 (Lake's Folly Vineyards)

地址：Broke Road, Pokolbin 2320, NSW, Australia

电话：(02) 4998 7307　　电传：(02) 4998 7322

访问：周一～周六 10:00am～4:00pm

1963年在悉尼做外科医生的麦克思·雷克(Max Lake)决定在潮湿的猎人谷种植卡本妮葡萄，大家都认为他疯了。但他是个性格倔强的人，毫不理会别人的意见，因为他确信在波可宾(Pokolbin)找到了最理想的园场，并谑称为"雷克土木"。这里有少见的自然环境组合：火山和河溪冲积平原，且面向东南。今天，卡本妮已有30多年的历史，其葡萄酒深蕴有致；经典庄园是早已在澳洲闻名的第一个铺式酒厂，其影响力远超过其规模。正因规模小，才能够在各地段葡萄的最成熟，并在清晨天凉，葡萄的温度较低时进行采摘。

为得到出色香味，庄园沿用传统的

资料匣

所有者：Dr. Max Lake

酿酒师：Stephen Lake

葡萄园面积：30英亩

年产：3 000箱

葡萄品种：卡本妮萧伟昂(红酒)

植株平均年龄：30年以上

新木桶使用比例：33%

近期最佳年份：1996, 1994, 1993, 1987

最佳匹配菜肴：红肉和野味

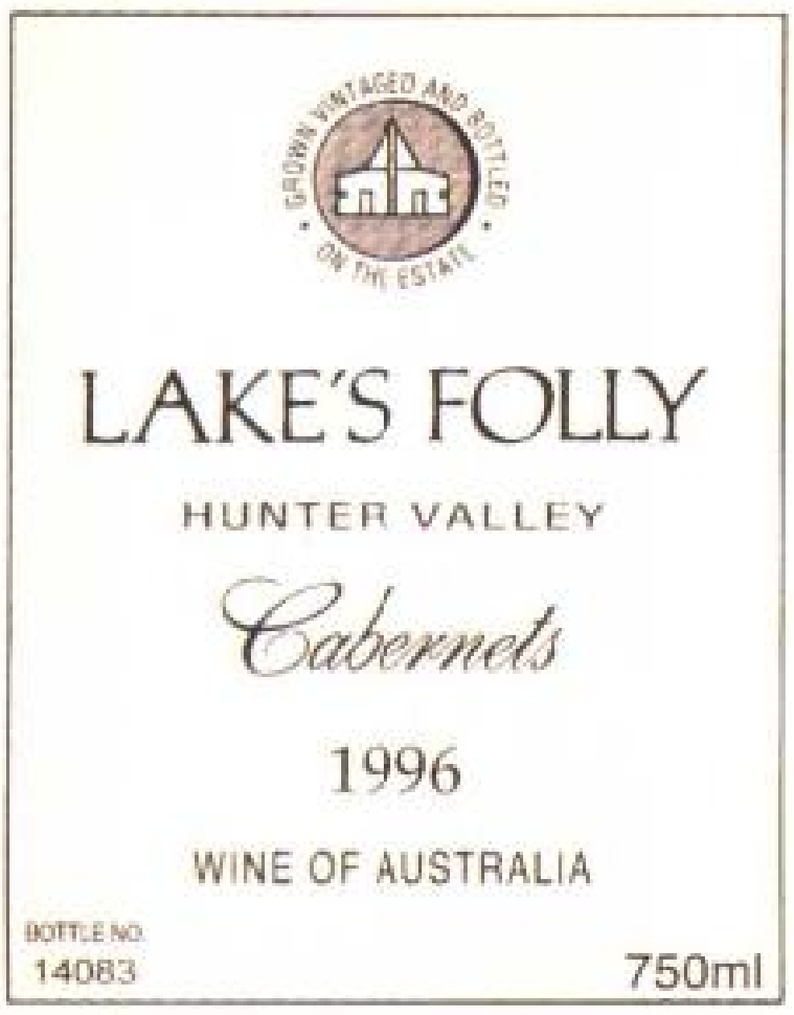
酿酒法。红酒采用开盖口发酵，其间对葡萄渣采用较轻力的处理手法，这样可使单宁味较柔和，成酒也较亲和。唯一的现代技术就是制冷，葡萄在发酵后(连衣浸的时间按年份而在7～20日间)酒液直接装入旧木桶中自然澄清。第二年春，再将酒移入到较小的法式新橡木桶，藏酿18个月后装瓶。需克上木葡萄园酿制的卡本妮萧伟昂浅嫩时即可饮用，长期藏酿后则比大多数同类型澳洲葡萄酒好得多。出色的年份很多，其中尤以1987、1981和1978年为最；后者于1990年在米夏埃林(Michelin)的三星餐厅Les Trois Gros藏酿。较近的是1996年由麦克斯的儿子，斯蒂芬·雷克(Stephen Lake)所酿制。庄园还酿制一种实净的，组成优良的出色谐同耐酒。

试酒点评

LAKE'S FOLLY CABERNET SAUVIGNON 1996

深而丰满的红宝石色，是真正的"衣装"。香气怡人，远不止纯果味，还有烟香，酒香和少许皮革香；此等气味构成芬芳异香，酸味佳，成熟的单宁味，留香长而紧括，潜力优厚。

评分：★★★★



麦克斯(右)和他的儿子斯蒂芬

布里翁高地使命庄园

(Château la Mission-Haut-Brion)

地址：33400 Talence Bordeaux, France
电话：(33-5) 56 00 29 30　　电传：(33-5) 56 98 75 14
访问：须预约

由圣文森·德保罗(St. Vincent de Paul)建立的宗教领地布里翁高地使命庄园，于17世纪时传给了佩雷斯·拉扎里斯特(Peres Lazaristes)家族。到1789法国大革命的100多年里，这个家族的祖祖辈辈们一直努力让这里的格拉夫好红酒出人头地，据说他们向土地祷告，祈求出产更多更熟的葡萄。至今，园场还矗立着一座使命小教堂。20世纪的绝大部分时期，对酿酒同样热烈的渥尔特纳(Woltner)家族一直拥有葡萄园并妥善经营，其葡萄酒也赢得了国际声誉。自1983年起庄园为布里翁高地的狄龙家族

资料匣

所有者：Domaine Clarence Dillon
酿酒师：Jean-Bernard Delmas
葡萄园面积：42.5英亩
年产：7 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂48％；梅洛45％；卡本妮弗兰克7％
植株平均年龄：19年
新木桶使用比例：100％
近期最佳年份：1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985
最佳匹配菜肴：烤鹅和野味
当地餐厅：Le Chapon Fin；Jean Ramet（都在波尔多）

所有·在让·伯纳德·德尔马(Jean-Bernard Delmas)的灵活经营下·旧式的酒阁已现代化、相当大部分的葡萄园改种梅洛、它们都从最健康的植株上移植下来的。

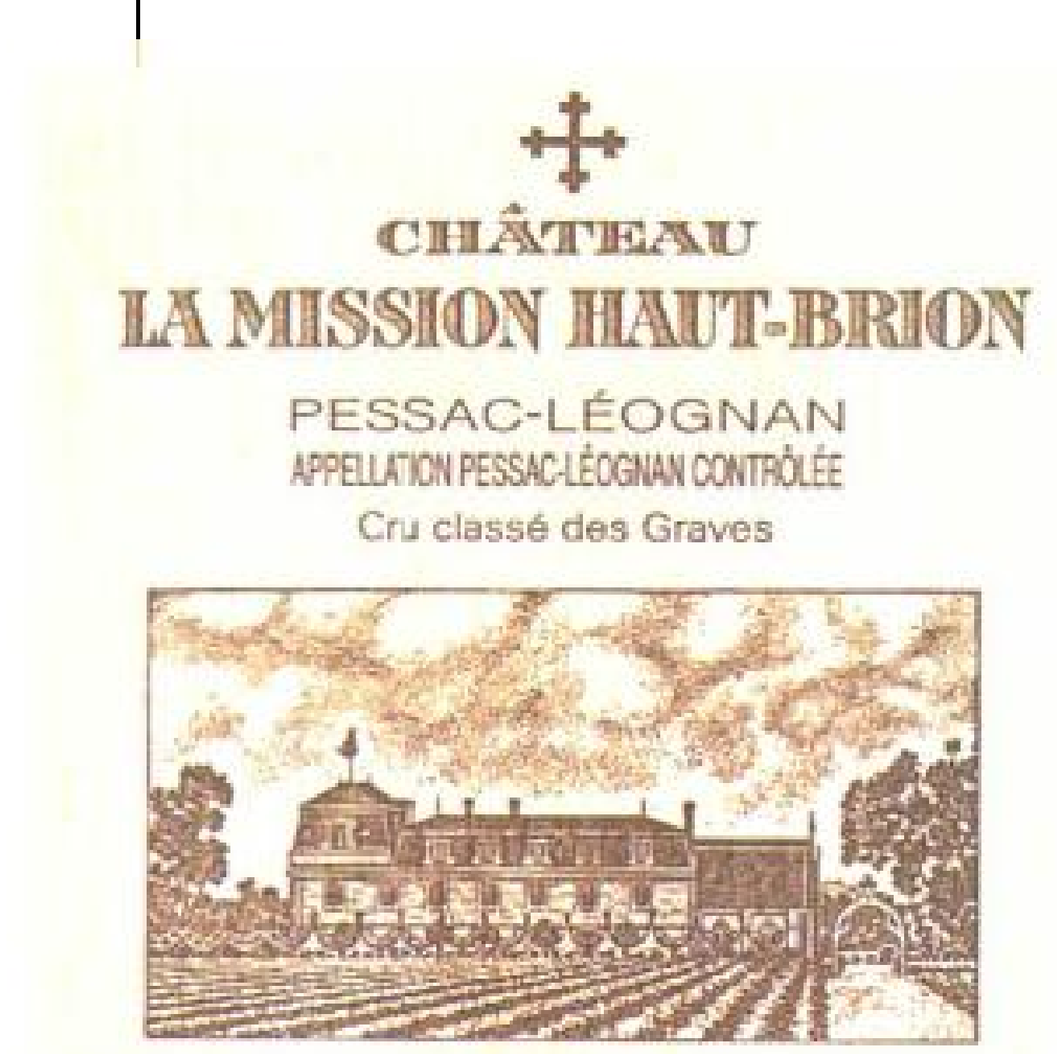
使命(La Mission)葡萄酒比布里翁高地葡萄酒颜色更深，入宾治酒多些：两者皆浓烈而芳香和煦、丰厚浓郁、不粗劣不过分。其凝缩性与葡萄园的沙石土质和低产量有很大的关系。使命酒在1981、1982、1983、1985、1986、1988、1989和1990年是顶级葡萄酒系列。1995年的更不同凡响。各方面看都是一等园，但名字看不出，当然价钱不菲。他们还酿制一种叫作布里翁高地拉维尔庄园(Château Laville Haut-Brion)格拉夫白酒。

试酒点评

CHATEAU LA MISSION-HAUT-BRION 1990

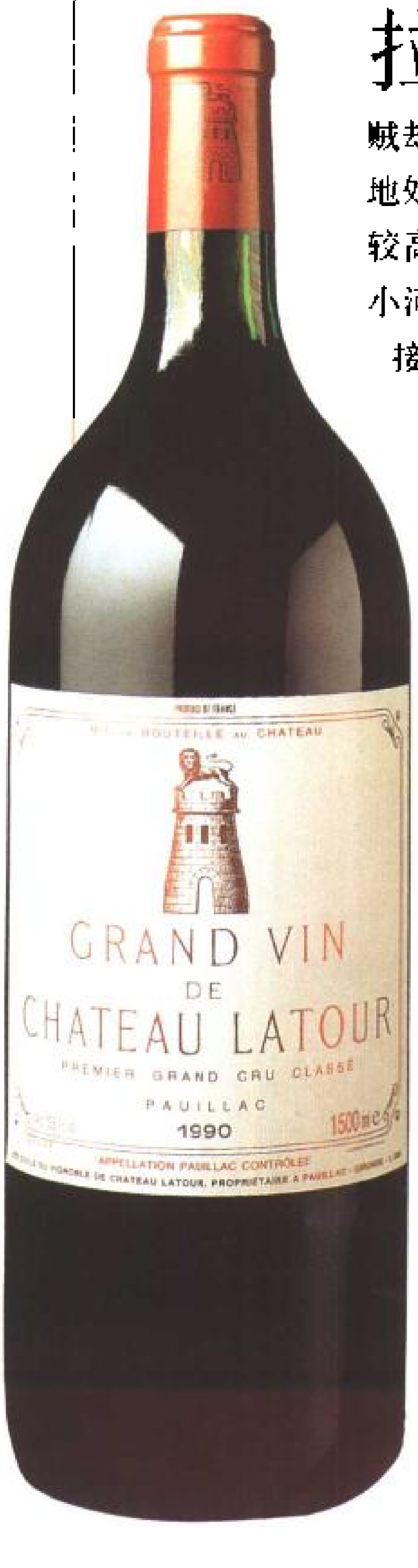
经典的使命葡萄酒，比1990年布里翁高地慢熟得多；无泡深黑红宝石色；是和煦土香及皮革和胡椒味的迷人酒香；入口有较强劲单宁味，但和以高级果味及其他释出气味，勻和很好。宜于2003年后饮用。

评分：★★★★



拉图尔庄园(Château Latour)

地址：33250 Pauillac, France
电话：(33-5) 56 73 19 80　　电传：(33-5) 56 73 19 81
访问　须预约



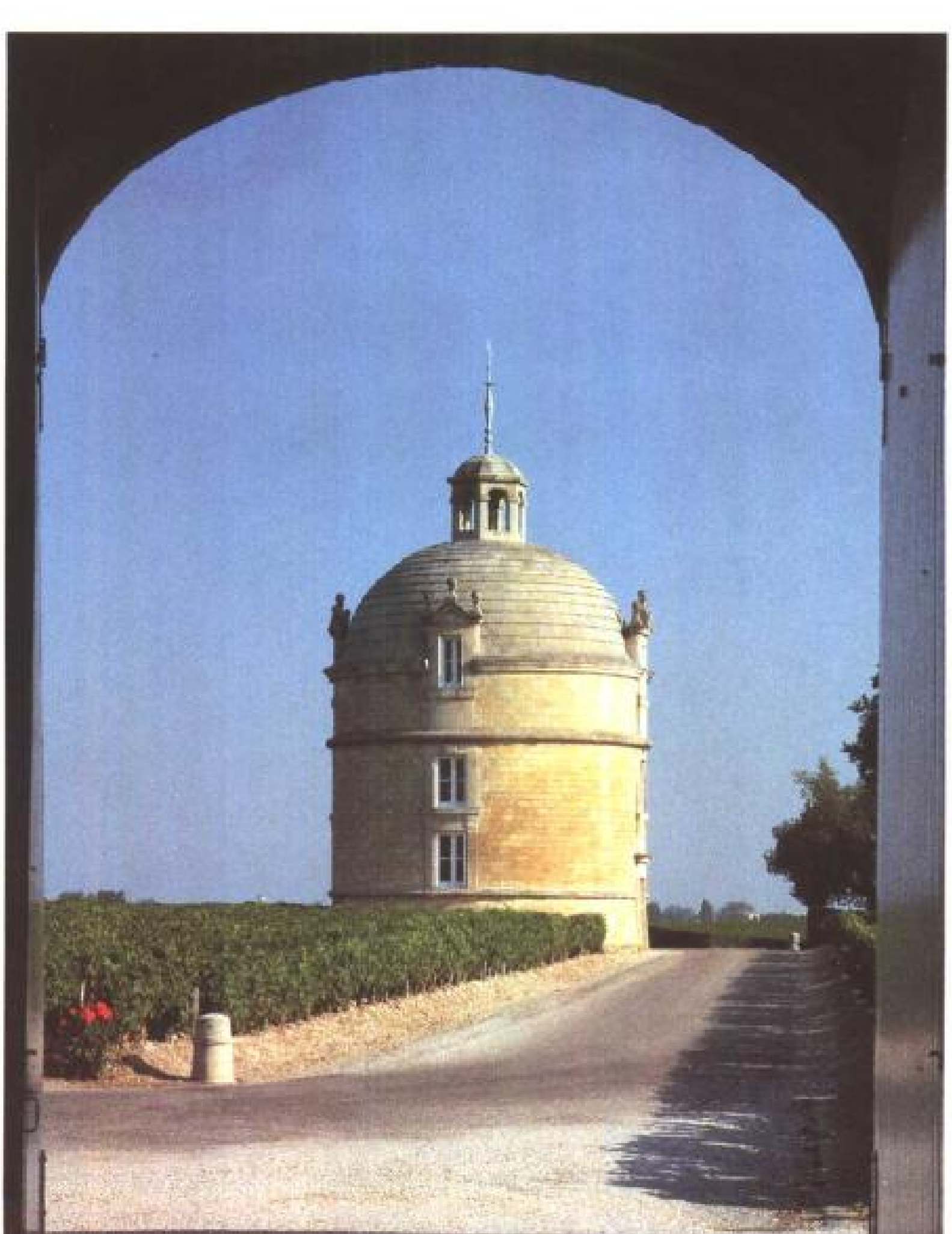
拉图尔庄园的名字源于其原有的方形石塔(见其标签)，那是中世纪防御盗贼劫掠的堡垒。庄园的葡萄园始建于16世纪，地处普伊勒(Pauillac)名号的最南端，位于地势较高的碎石岸上，俯瞰吉伦特河口，隔一条小河而与狮市·拉斯卡西(Leoville-Las-Cases)接邻。

博蒙(Beaumont)家族拥有拉图尔庄园的历史长达300年之久，到1963年，布里斯托哈威斯(Harveys of Bristol)及考德雷勋爵(Lord Cowdray)为首的英国辛

资料匣

所有者：François Pinault
酿酒师：不详
葡萄园面积：107.5英亩
第二葡萄酒：Les Forts de Latour
年产：20 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂80%；梅洛15%；卡本妮弗兰克4%；小伐多1%
植株平均年龄：35年
近期最佳年份：1996, 1994, 1990
新木桶使用比例：100%
最佳匹配菜肴：野味，煨兔肉，鹅
当地餐厅：Château Cordeillan-Bages, 普伊勒

迪加(企业联合)收购它的大部分股份。在英国著名的葡萄酒权威哈里·沃(Harry Waugh)的建议下，很快用不锈钢发酵容器取代旧木桶——这使那些保守的波尔多人为之瞠目，但他们尝过新的1964年拉图尔酒(据称是该年份最好的)后，便都改变看法。后来庄园再次易主，但转到联合利昂(Allied Lyons)手中不久，1993年拉图尔庄园被工业家弗朗索瓦·品诺尔(François Pinault)购得，又回到法国人手中。



拉图尔庄园的古老石塔

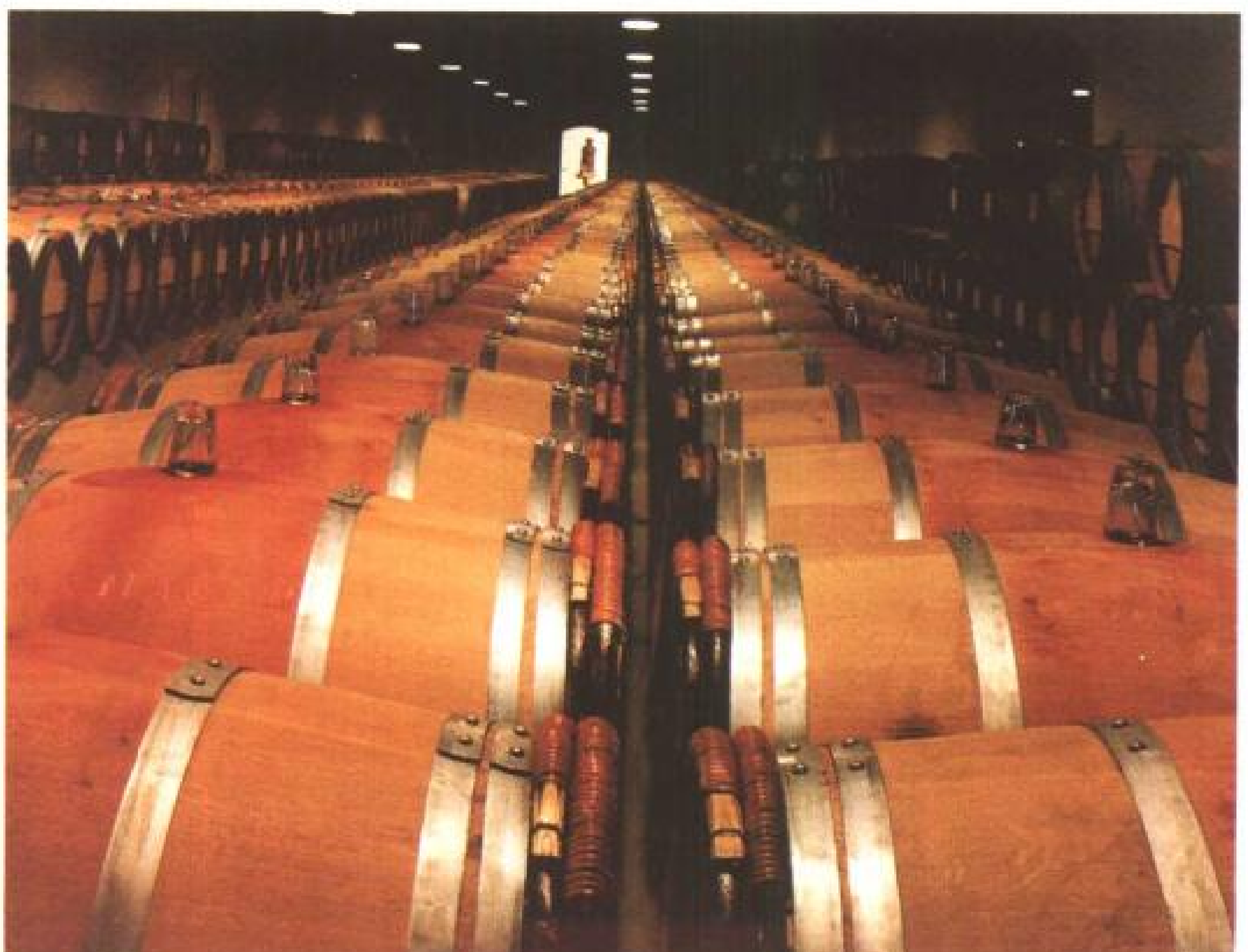
试酒点评

CHATEAU LATOUR
1994

回复到巅峰的拉图尔，远远超过平均年份的所有对手。高级紫黑色葡萄酒，具丰浓的小红果诱人香味；充盈口腔的宽阔弥漫的新橡木香子兰味，带成熟的美好的单宁。留香十分长。适宜2005至2020年间饮用。最近试酒是1997年11月。

评分：★★★★

多年来拉图尔红酒一直被一流的葡萄酒评论家评为波尔多红酒中的顶尖者。其酒质浓重、酸味稳定、浓郁，和黑加仑子、黑樱桃到甘草、月桂叶等一系列香味结合，相得益彰。它是耐久力强的波尔多葡萄酒；特佳年份如1945和1947年的在藏酿50年后仍极具幼度和活力。1949.1959.1961.1962.1966.1970.1975.1978和1982年都是超级好酒。但以后拉图尔庄园迷失了一阵子。1983年的酒味淡且带有野草味，看来是想酿制得更轻清醇但操作失当的结果。1990年的葡萄酒非常出色，似乎又回到了巅峰状态。1994年是新主管理下的第一年份，再次出了劲品。



拉图尔庄园的新酒阁，葡萄酒要在这里藏酿35年

勒鲁瓦庄园 (Domaine Leroy)

地址：21700, Vosne-Romanée, France
电话：(33-3) 80 61 10 82　　电传：(33-3) 80 21 63 81
访问：须预约

英国和美国的酒评家对勃艮第的评价常不一致。但彼此双方有一点的看法相同，那就是在整地所有的红酒酿制者中，拉卢·比泽·勒鲁瓦夫人(Madame Lalou Bize-Leroy)是最璀璨的明星。这位女神般夫人的葡萄酒，有名气的那些可以卖到$500一瓶。但它们也的确卖得出去，这说明高价优质葡萄酒是有市场的。

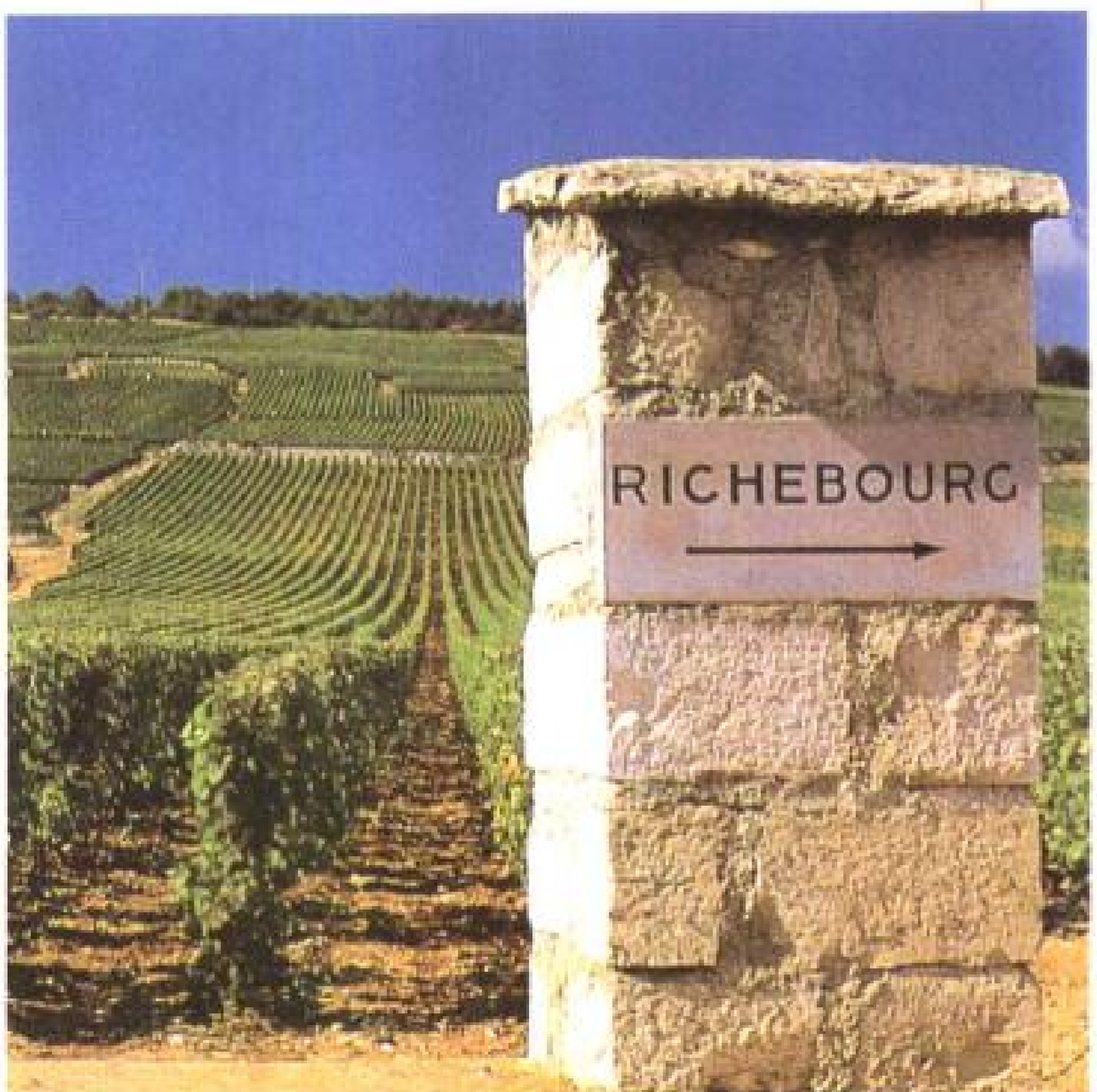
勒鲁瓦庄园是于1988年4月，在购得沃恩·罗曼涅(Vosne-Romanée)的濒临倒闭的查理斯·诺厄勒庄园(Domaine Charles Noellat)后，在其葡萄园和建筑物的基础上建立的。第二年，又进而收购了位于热夫来·香伯廷(Gevrey Chambertin)

资料匣

所有者：Maison Leroy
酿酒师：André Porcheret
葡萄园面积：56英亩
年产：8 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：100％
近期最佳年份：1993, 1990
最佳匹配菜肴：烤白肉和红肉，野味
当地餐厅：L'Arpège, L'Ambroisie, 巴黎；
Carré des Feuillants；Le Montrachet, 纽约

的菲力普·雷姆(Philippe Remy)的庄园。勒鲁瓦夫人尤其关注位于罗曼涅·圣伟凡(St Vivant)和里切伯格(Richebourg)的诺厄勒庄园。但她没能及时知道这些地段和她任助理董事的罗曼涅·康蒂庄园有冲突。1991年发生了不愉快的事，勒鲁瓦夫人被免除罗·康庄园董事之职。

勒鲁瓦夫人现在可自由地做她喜欢的事，她随即决定，勒鲁瓦庄园要改用生物动力学种植葡萄。进一步她在拉缪辛怡、罗什克罗、科尔顿·雷纳尔(Corton Renard)收购了几块上好的园场，还有在庞马德·拉雷纳尔(Pommard Les Renard)的整整3.12英亩土地，在此基础上她迅速扩建了庄园。勒鲁瓦庄园从1988年最初的30英亩扩大到1997年的56英亩，近原来的2倍。葡萄园的产量虽因自然因素而每年不同，但尽量避免人为的干预。这里的酿酒工艺非常传统但又同时巧妙地加入一些现代手法。比如说葡



黎契堡葡萄园(位于沃恩·罗曼涅)的一块路标石

萄不去梗，在开盖的木桶中完成长期发酵过程．但木桶底部装有不锈钢温度控制装置，这是阿尔萨斯著名的庄主兼酿酒师．列昂纳多．亨布雷克特(Leonard Humbrecht)的早期工作的推广。葡萄酒发酵在100%新橡木桶中藏酿，木桶的辐板先要在户外风干3年。生产出来的葡萄酒在

勃艮第算是惊天地泣鬼神的了：深色，丰浓，浓郁，带有来自产地村庄和葡萄园特色的各种不同风味。到目前为止，勒鲁瓦夫人最满意的是1993年份的，可说是朴玉琢成大器。那年最好卖的是沃恩．罗曼涅，但顶呱呱的还要数罗曼涅．圣伟凡。

试酒点评

ROMANEE ST VIVANT
1993

深而凝缩的红宝石色，明亮而优雅；弥漫着上好的沃恩香味，老植株品诺果香、亚洲辛香；质地甚柔滑，充溢口腔，第二气味十分复合，有动物、蔬菜甚至矿物质味；留香特别长，可达4~5分钟。

评分：★★★★★

林什·巴日庄园(Château Lynch-Bages)

地址：B.P. 120,33250 Pauillac, France
电话：(33-5) 56 73 24 00　　电传：(33-5) 56 59 26 42
访问：周一～周五 夏9:30～12:30am; 2:00～7:00pm，冬9:00～12:00am; 2:00～6:00pm

林什·巴日庄园位于巴日高原上，介于穆顿(Mouton)和拉菲特之间、吉伦特河口的睡城普伊勒的西南方。其厂楼迷人而不造作。林什·巴日庄园的葡萄园在16、17世纪时部分屈于拉菲特，而据庄园的第一批文献记载，直到1728年它才被波尔多的显贵皮埃尔·德鲁亚尔(Pierre Drouillard)购得而属拉菲特。他的女儿和继承人伊利莎白，下嫁给

资料匣

所有者：Jean-Michel Cazes
酿酒师：Daniel Llose
葡萄园面积：225英亩
第二葡萄酒：Château Haut-Bages Averous
年产：35 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂75%；梅洛25%；卡本妮弗兰克10%
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：75%以上(依具体年份而定)
近期最佳年份：1996, 1995, 1990, 1989, 1988
最佳匹配菜肴：红肉(尤其是普伊勒羊肉)和野味
当地餐厅：Château Cordeillan-Bages (Relais et Châteaux)，普伊勒

庄园刚好座落于吉伦特
河口普伊勒顿的西南

从爱尔兰迁居来的林什家族。1937年庄园易主，让·查理斯·卡兹(Jean-Charles Cazes)——现庄园所有人让·米歇埃尔·卡兹(Jean-Michel Cazes)的祖父收购了它。让·米歇埃尔·卡兹早在购买林什·巴日庄园之前，已修成精湛技艺，成为一位颇受敬重的酿酒师，他还是列桑姆·杜佩兹庄园(Chateau Les Ormes de Pez)(位于圣艾斯蒂夫)的所有者(现仍为卡兹家族所有)。

在40、50年代里，林什·巴日庄园的表现可以说是完美的。有几年，让·查理斯出产相当好的葡萄酒，如果藏酿得好，现在饮用仍然很好。高级而美味匀和的1955年品；浓郁而强劲的1947年品，都是杰出的例子。而被克拉夫柯特斯(Clive Coates)在他的权威性著作《Grands Vins(Weidenfeld and Nicolson)》引用。笔者第一次尝的上佳紫红酒就是1961年的林什·巴日，那时是1976年。1962年的也很好。

70年代，林什·巴日的质量有所下降，酒质较轻清而欠复合。原因和影响多数法国庄园一样。查理斯于1972年去世，享年95岁。他留给儿子安德烈(André)·卡兹一大堆税单，当时没有什么资金可更新酿酒设备；工人们也日渐衰老，缺乏创新精神。幸而安德烈思维敏捷灵活(他是当地的热心政治的

人），在1976年非常明智地聘请了一名年轻而有才华的酿酒师丹尼耳·洛斯(Daniel Llos)。洛斯的才华在80年代初便充分显现出来；他重新设计了酒阁，安装了温控不锈钢发酵容器，更重要的是，有更多的空间对葡萄园不同地点采摘的葡萄分别进行处理。1981年出产的葡萄酒又恢复其浓缩的特征，是林什·巴日庄园新生的有力证明。接着在1982年又是佳品。林什·巴日庄园1985年的酒是该年份最好的葡萄酒之一——丰浓、柔和、有肉感，1989的是和加州酒一样浓郁的量产酒。他们为了优化葡萄中单宁酸的成熟程度，葡萄的采摘期较迟；近几年里，藏酿葡萄酒新木的使用比例也有所增加，虽说比例按具体年份葡萄的款型和浓重而定。例如，1996年的酒就是在新木比例75%的橡木桶中藏酿的。

试酒点评

CHATEAU LYNCH-BAGES 1994

亮丽但优雅的深红宝石色；闻之品之，都有非常纯正的卡本妮萧伟昂的果香；少许肉桂味，是典型的上等普伊勒—酿制精良，单宁酸味柔滑。1994年的特别好。

评分：★★★★

90年代时，林什·巴日庄园出产的红酒已达"超二等园"的水平。检验波尔多庄园的真正标准，是要看在"差年景"中的表现。1992和1993年多雨，但林什·巴日庄园出产真果味的实质葡萄酒，由精心挑选的最佳葡萄制成。1994年出产的中庸酿期(6～8年)的，是以卡本妮为主的上等葡萄酒，在高价波尔多酒环境下当然值得买了。1995、1996年的好年份酒，就连老让·查理斯也一定折服。

林什·巴日庄园的拥有者让·米夏埃尔

马尔戈庄园(Château Margaux)

地址：33460 Margaux, France
电话：(33-5) 57 88 83 83　　电传：(33-5) 57 88 83 32
访问：须预约

18世纪初，马尔戈一问世就跻身四大著名波尔多红酒之列，在伦敦的咖啡店中出售，一炮而红。1787年，托马斯·杰斐逊(Thomas Jefferson)在波尔多旅行时，从包括拉菲特、拉图尔，和布里翁高地在内的四大名园中，选出马尔戈为首。他的品酒水平为人叹服，在这2个世纪中，马尔戈始终是所有紫红酒中最精致、最敏妙的一种。庄园建筑是第一帝国的廊柱结构，在梅多克它最宏伟。

资料匣

所有者：Mentzelopoulos和Agnelli家族
酿酒师：Paul Pontallier
葡萄园面积：195英亩
第二葡萄酒：Pavillon Rouge de Château Margaux(庄园圃红亭)
年产：31 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂75%；梅洛20%；小伐多3%；卡本妮弗兰克2%
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：100%
近期最佳年份：1996, 1990, 1988, 1986, 1983, 1982, 1978
最佳匹配菜肴：简单烤面包，烤牛肉串和羊肉串
当地餐厅：Relais de Margaux, Le Savoie, 马尔戈

试酒点评

CHATEAU MARGAUX
1994

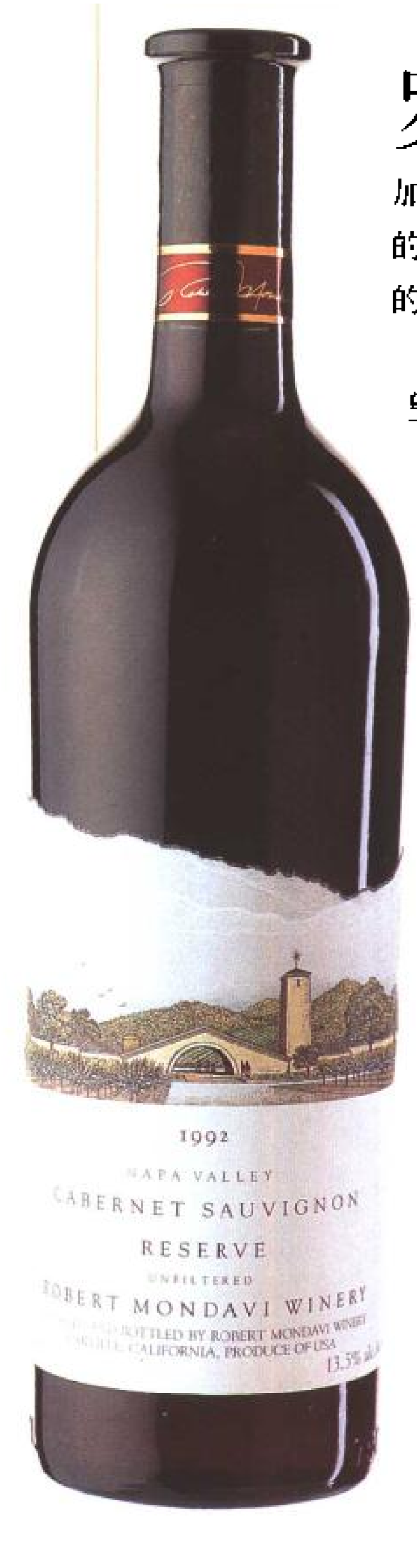
精致细腻，表现马告尔的优雅风格；有香辛及香子兰的醉人异香；香味实净，以成熟卡本妮萧伟昂为主调。留香长而优雅。

评分：★★★

1977年，费利克斯·多坦(Felix Dotin)食品连锁店已故的安德烈·门采尔普洛斯(André Mentzelopoulos)买了这个庄园，自此马尔戈庄园进入它历史中最辉煌的时期。大量的资金投入葡萄园、酒阁和庄园中。1978年份酒极超卓，非常丰浓，留香味特持久，到下个世纪品则妙极。1980年，门采尔普洛斯不幸仙游，他还没来得及享受他投资的成果。幸而他迷人而又十分精明的女儿科琳娜(Corinne)承承其业，现在是企业的总裁。在她有力的领导下，再加以保罗·蓬塔耶(Paul Pontailler)的技术指导，1982、1983、1986、1988(黑马)、1990和1996年是一系列好年份酒。1994年的酒优雅，是典型的马尔戈紫红酒。1978年庄园扩展种植了卡本妮萧伟昂，其葡萄酒的组成也相应丰富。克服了60年代和70年代的一些不足。马尔戈的第二葡萄酒是脚红亭(Pavillon Rouge)，它在品质上可以与梅多克的某些二等园酒相媲美(价格却便宜)。

罗伯特·蒙达维(Robert Mondavi)酒商

地址：7801 St. Helena Highway, P.O. Box 106,
Oakville, California 94562, USA
电话：(707)259 9463
访问：5~10月9:00am~5:00pm；11~4月9:30am~4:30pm



罗伯特·蒙达维是美国最著名的葡萄酒商。他是个不断创新的酿酒师、也是加州葡萄酒之父、没有人比他更沉缅于品酒的乐趣之中。他一直抵抗美国新禁酒主义者的攻击，是葡萄酒工业的守护人。

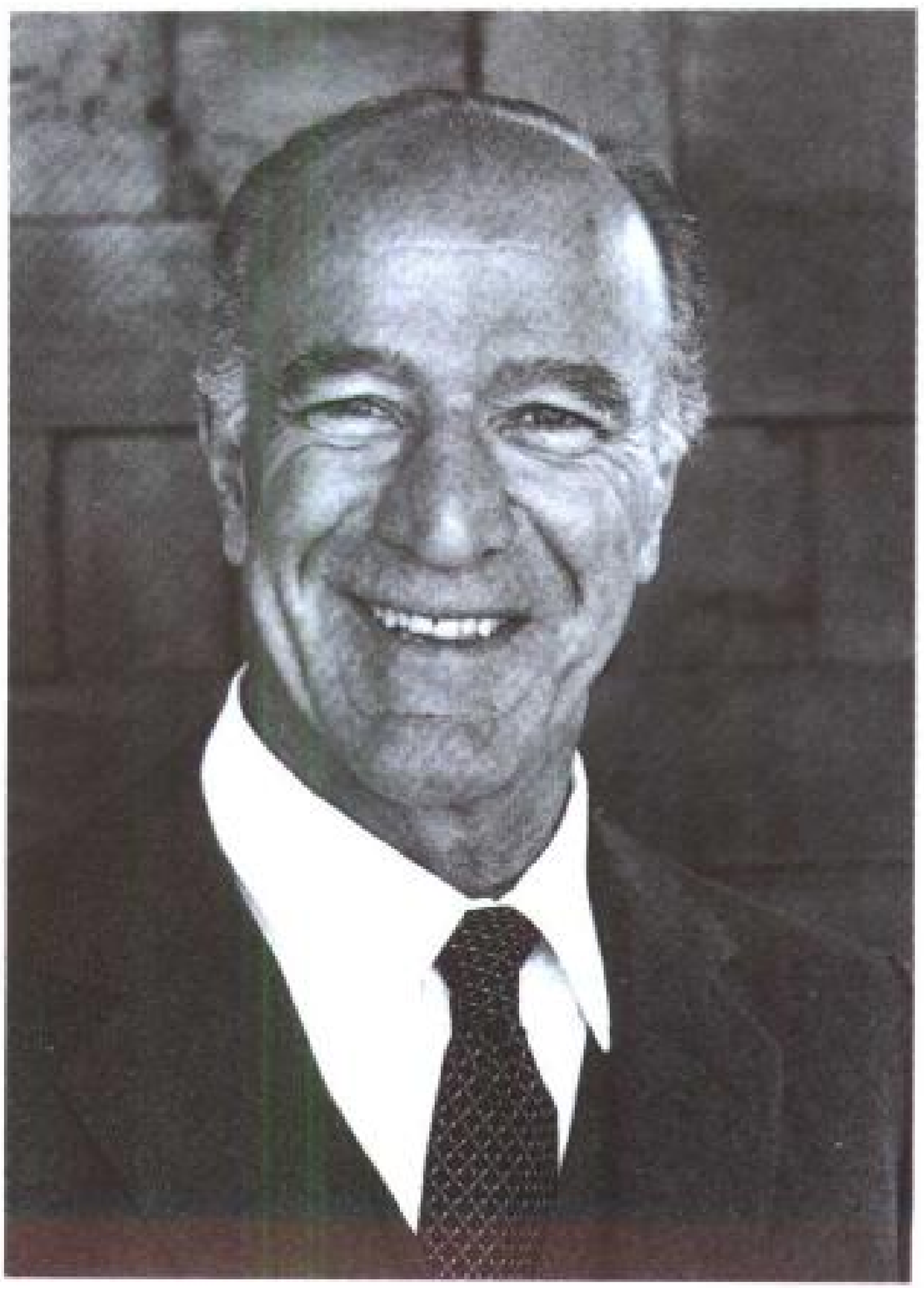
蒙达维的卡本妮萧伟昂存酿为他树立名望。酿制这种高级卡本妮酒的葡萄，3/4来自纳帕河谷中部精选的园场，包括蒙达维自己的托·卡隆(To-Kalon)葡萄园，环绕位于橡树村(Oakville)的未来主义酿酒厂。自1965年第一个葡萄年后，蒙达维葡萄酒历经多种款型。1974年的瑰伟而单宁较强。80年代的似乎不那么光辉

资料匣

所有者：Robert Mondavi
酿酒师：Tim Mondavi
葡萄园面积：250英亩
年产：35 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：71%
近期最佳年份：1996, 1995, 1994, 1992, 1991, 1990
最佳匹配菜肴：烤羊肉·牛肉烤面包
当地餐厅：Mustards, Yountville Diner, Yountville

夺目，但一流的1992年品，又回到1974年古式的款型，只是带有更明显的纯果味。其中的单宁酸更趋柔和，这是由于加工轻力，发酵时间延长到27日的缘故。

在蒙达维所有的新款葡萄酒中，引起最大反响的要数与已故巴龙·菲力普·杜罗施尔德(Baron Philippe de Rothschild)联合投资出产的新酒Opus One(作品一号)。自1979第1个葡萄年后，他们的目标一直是"纳帕的风采和上等梅多克的组成相结合"。最初的葡萄酒橡木味过重，1985年后便已匀和而有敏妙的劲度，符合这对搭档的目标了。近几年的作品，年号1987、1991、1994、1996的都十分成功。



美国著名的酿酒师
罗伯特·蒙达维

蒙达维位于加州橡树村的未来主义的酿酒厂

试酒点评

ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON RESERVE 1992

黑加仑子的经典异香；黑果和浆果的味多层次，并带有新涅伐斯(Nevers)法国橡木的香子兰香味；组成卓越，气味优雅。大约在1999～2002年之间达到巅峰状态。

评分：★★★★

穆顿·罗特希尔德庄园

(Château Mouton-Rothschild)

地址：33250 Pauillac, France

电话：(33-5) 56 59 22 22　　电传：(33-5) 56 73 20 44

访问：欢迎参观葡萄酒博物馆

富有戏剧性的波尔多酒庄穆顿·罗特席尔德庄园，从多方面来说都是已故巴朗·罗特席尔德毕生的心血。罗特席尔德于1988年去世，他是个诗人、剧团经理及海上游艇赛手。他博学，好驰骋想象，精力无穷；不鸣则已，一鸣惊人。1923年当他21岁继承庄园时作风也不例外。

1925年，罗特席尔德决定在自己的庄园里装瓶，而不再到波尔多，这在当时是革新性的。二次大战后，他又出了个别具一格的主意，就是每年请世界有名

资料匣

所有者：Baronne Philippine de Rothschild

酿酒师：Patrick Leon

葡萄园面积：200英亩

年产：33 000箱

葡萄品种：卡本妮苏维侬78%；卡本妮弗兰克10%；梅洛10%；小伐多2%

植株平均年龄：45年

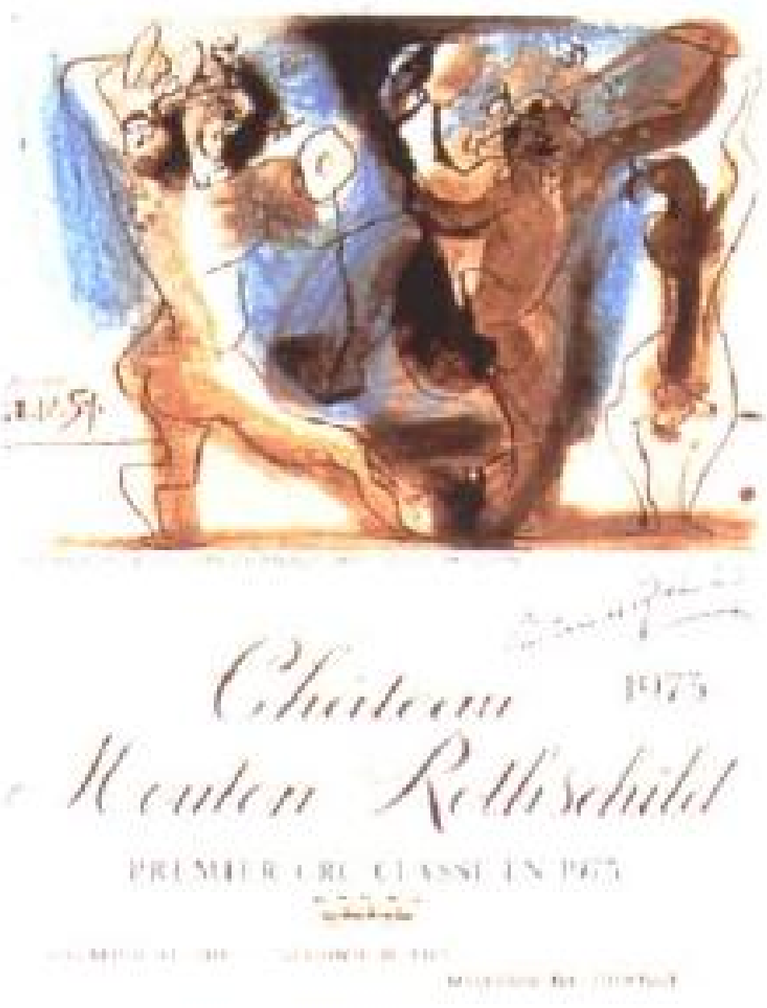
新木桶使用比例：80%～100%(依具体年份而定)

近期最佳年份：1996, 1986

最佳匹配菜肴：野味，羊脊肉，牛上腰部的肉

当地餐厅：Château Cordeillan-Bages, 普伊勒

座落于普伊勒的穆顿·罗特席尔德庄园



的不同美术家在标签上半部画点东西。自1945年以来，像夏嘉尔(Chagall)和安迪·华霍尔(Andy Warhol)都曾在穆顿·罗特席尔德的年份酒标签上留下墨宝。1973年，庄园上升为一等园(First growth)，以追认其葡萄酒质级数。庄园现在归罗特席尔德的独生女，迷人而有戏剧天赋的菲利宾(Philippine)所有。她继续经营其父亲与蒙达维家族在加州合作的作品一号。她最近在智利的葡萄酒规划也于1997年投产。

穆顿·罗特席尔德葡萄园的土壤中有大量的碎石和燧石，这是大比例地种植卡本妮苏维浓(78%)的原因。庄园的款式更接近拉阁尔而不是邻居拉菲特。1982年的很辉煌，1986年和1996年的酒也很出色，都是卡本妮精华年。

试酒点评

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 1994

标签上绘有荷兰画家卡雷尔·阿帕尔(Karel Appel)的第一幅作品。穆顿款型的劲度为柔滑的魅力缓和。烤咖啡和黑果的异香；强烈卡本妮特征后是上等单宁味，匀和十分佳，留香长。是好年景中的顶级佳酿。

评分：★★★★

穆加藏酒阁 (Bodegas Muga)

地址：Barrio de la Estacion, 26200 Haro, Spain
电话：(941) 310825　　电传：(941) 312868
访问：周一～周五11:00am

这个家族经营的出色藏酒阁，出产的红酒具有著名的里奥赫应有的品质：丰浓、复合香味，恰到好处的橡木香，高度藏酿潜力。其存酿级的葡萄酒也很超值，零售一瓶不到$15。

藏酒阁于1932年为伊萨克·穆加(Isaac Muga)所建，他是个古老的里奥赫葡萄种植家族的后裔。1969年后，庄园一直由他的儿子小伊萨克(Isaac Junior)经营，他致力于出产优质葡萄酒。1971年藏酒阁成为股份公司，但伊萨克家族占有大多数的股份，

资料匣

所有者：Bodegas Muga S.A.
酿酒师：Muga家族
葡萄园面积：112.5英亩
年产：75 000箱
葡萄品种：添普兰尼洛70％；少量的Gamacha；Graciano和Mazuelo
植株平均年龄：6年
新木桶使用比例：10％(2/3美国橡木，1/3法国橡木)
近期最佳年份：1995, 1994, 1989, 1987, 1985
最佳匹配菜肴：野味，红肉，乳酪
当地经营餐厅：Beethoven, Terete, Atamauri(全部在Haro)

确保传统的延续。例如，葡萄酒的整个生产程序，发酵、储存、藏酿，都在木质容器中进行，这一点没几个竞争对手能做得到。

公司在里奥赫阿尔塔(Rioja Alta)最好的园场里有相当大面积的葡萄园，但他们所需的大多数葡萄还是从40个小场主那里收购的，他们有些人已连续三代为穆加供应葡萄了。小伊萨克曾说："我们信赖小场主，因为他们的种植面积小，所以对葡萄特别用心；而他们也知道我们肯出高价买最好的葡萄。

穆加红酒的酿制和保存是门技艺。穆加有自己的制桶间，每天大约能修补更新3个桶。转桶完全靠重力，也就是说桶与桶之间用空心的管连接，这样可以去掉不纯物，并氧化葡

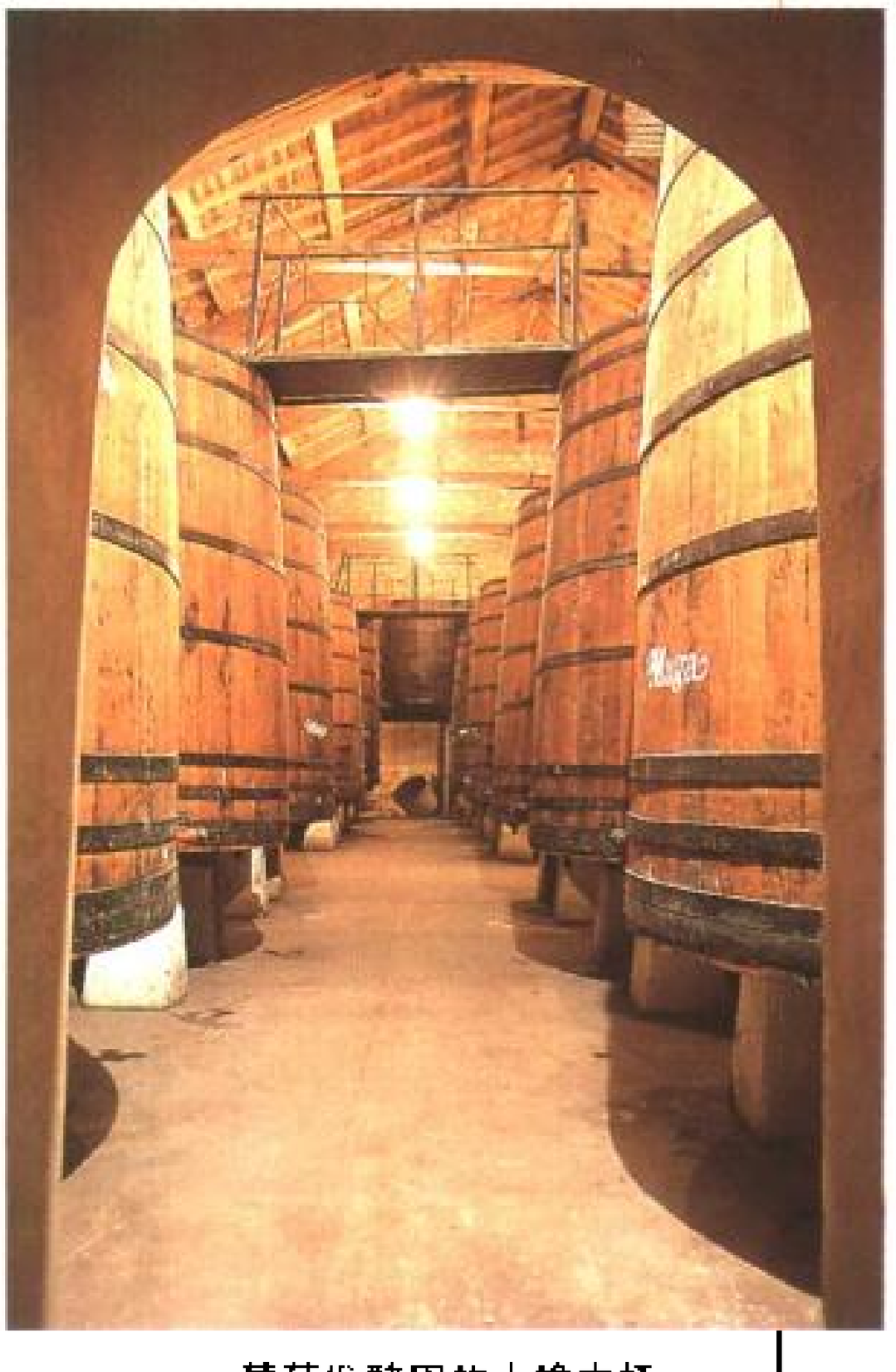
试酒点评

MUGA RESERVA

1994

深紫红色，带猩红光彩；闻之尝之都有复合的印象；黑莓果味与烤咖啡味交织在一起；藏酿后将发育矿物质香味。适宜在1999至2007年间饮用。十分好的酒。

评分：★★★★



葡萄发酵用的大橡木桶

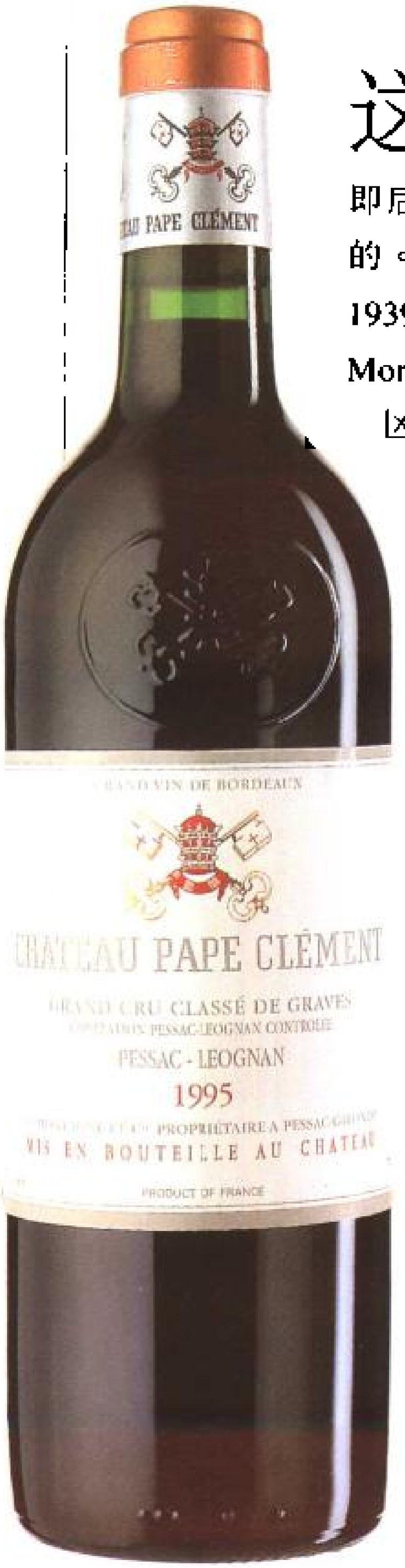
菊酒。他们的葡萄酒从来不过滤。

所有这些精心处理在成酒中可见一斑，其1989存酿是素来超值的红酒之一，黑莓混合细滑丰浓橡木的奶油香子兰至为美味。如果你仍在某个专门酒商的商品名录中找到它，千万别犹豫买下来，因为在千禧之世，将仍十分美味。穆加在1998年春上市的1994是另一卓越葡萄酒（见试酒点评）。1987年和1985年份的顶级Prado Enea Riojia Gran Reserve肯定是无上佳品，只是相当昂贵。直接的存酿(Reservas)最值得买。

博德加斯·穆加藏酒阁的华丽的饭厅

克列门教皇城堡 (Château Pape Clement)

地址：33600 Pessac, Bordeaux, France
电话：(33-5) 56 07 04 11　　电传：(33-5) 56 07 36 70
访问：周一～周五9:00～12:00am和2:00～5:00pm；
须预约



这个葡萄园是1300年由伯纳·德霍思世(Archbishop Bernard de Hoth)大主教，即后来的克列门教皇五世(Clement V)建立的。法国革命前葡萄园一直是教堂的财产，1939年后则归属于法国诗人保罗·蒙坦尼(Paul Montagne)的家族。现在葡萄园位于波尔多郊区，不断扩展，逐步横越一片广袤的高原。这里的土壤较松软且成份复杂，有沙土也有碎石、还能找到铁元素。其地理环境以及其高级的60/40比例混种的卡本妮萧伟昂和梅洛葡萄，给克列门教皇

资料匣

所有者：Montagne家族
酿酒师：Bernard Pujol
葡萄园面积：75英亩
第二葡萄酒：Le Clementin du Château Pape Clement
年产：10 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂60%：梅洛40%
植株平均年龄：39年
新木桶使用比例：80%～90%
近期最佳年份：1996, 1990
最佳匹配菜肴：牛肉，蘑菇
当地餐厅：Le Chapon Fi, 波尔多

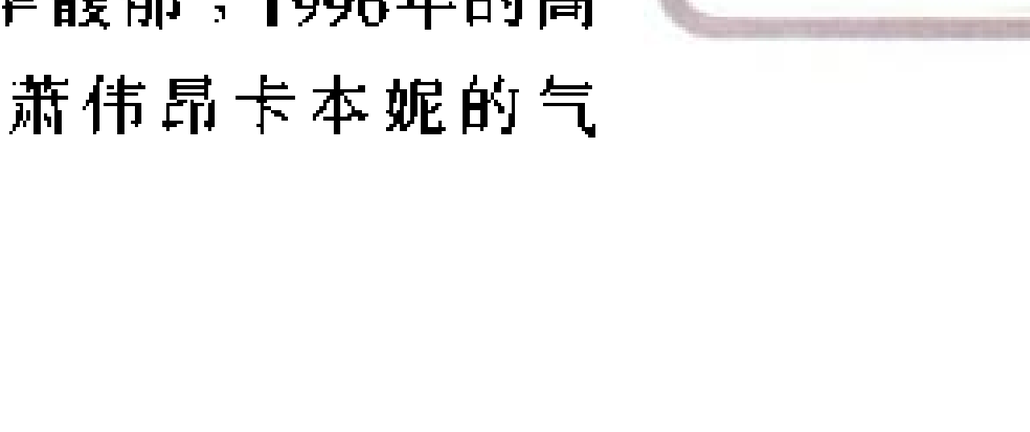
试酒点评

CHATEAU PAPE
CLEMENT 1995

娇艳红宝石色，色深而并非浸取过度；春天百花灿烂之异香（浅嫩梅洛先至）和少许敏妙的橡木香子兰气味；口感误以为是早收之品，但上佳的单宁味匀和很好。一杯在手始倍觉高妙。

评分：★★★★

城堡的葡萄酒以美妙的香味。70、80年代之交，其酒颇淡薄；于是请了伯纳·蒲若尔（Bernard Pujol）任这里的酿酒师。自此后，克列门教皇堡又回复到顶级状态，其葡萄酒带有明显的烟草香味和旧酒的柔和醇厚的质地。酿制工艺以传统为主，巧妙地辅以现代技术。例如，他们采用苹果乳酸发酵法，半在木桶半在不锈钢容器中进行，以避免成酒中有过重的木味，葡萄酒便更醇和更圆润。但蒲若尔仍相信用新橡木，在好年景中其新橡木的使用比例高达80%～90%。很明显，他处理手法轻浅，故葡萄酒中从未有过重的橡木味。1986、1988和1990年的芳香深蕴而又匀和。1995年的芳华馥郁；1996年的高妙而含成熟萧伟昂卡本妮的气味。



彭福德格兰日(Penfold's Grange)公司

地址：Tanunda Road, Nuricotpa, Barossa, South Australia

访问：不对外

澳洲顶级葡萄酒格兰日的诞生经历多难而漫长。1950年彭福德的首席酿酒师马克斯·舒伯特(Max Schubert)参观了波尔多的葡萄园、返回巴罗萨时他胸怀大志要制出可以和紫红酒或罗讷相媲美的复合而善于藏酿的澳洲红酒。

1951年舒伯特试验性地用席拉葡萄酿制5桶红酒、1952年同法再做一次、1953年他第三次用100%的卡本妮苏伟昂来试验。但彭福德的上司们尝试他的黑色单宁葡萄酒后、都大摇其头、认为只及无甜波特酒水平、遂令舒伯特立即停止酿格兰日。幸而舒伯特和所有名酿酒师一样不气馁、悄悄地继续酿制格兰日、而他的助手也

资料匣

所有者：Southcorp Wines

酿酒师：John Duval

葡萄园面积：葡萄有不同来源

年产：5 000~10 000箱(依具体年份而定)

葡萄品种：席拉(99%以上)

植株平均年龄：不详

新木桶使用比例：100%的美国橡木

近期最佳年份：1990

最佳匹配菜肴：野味、野禽、吐司和烤肉

成人之美。1960年彭福德的董事们被说服再尝试舒伯特早收葡萄酒。这时单宁味消减，不寻常丰浓果香和深蕴香味发挥出来。舒伯特得以继续，并提供资金把格兰日酿成世界上最好的红酒。

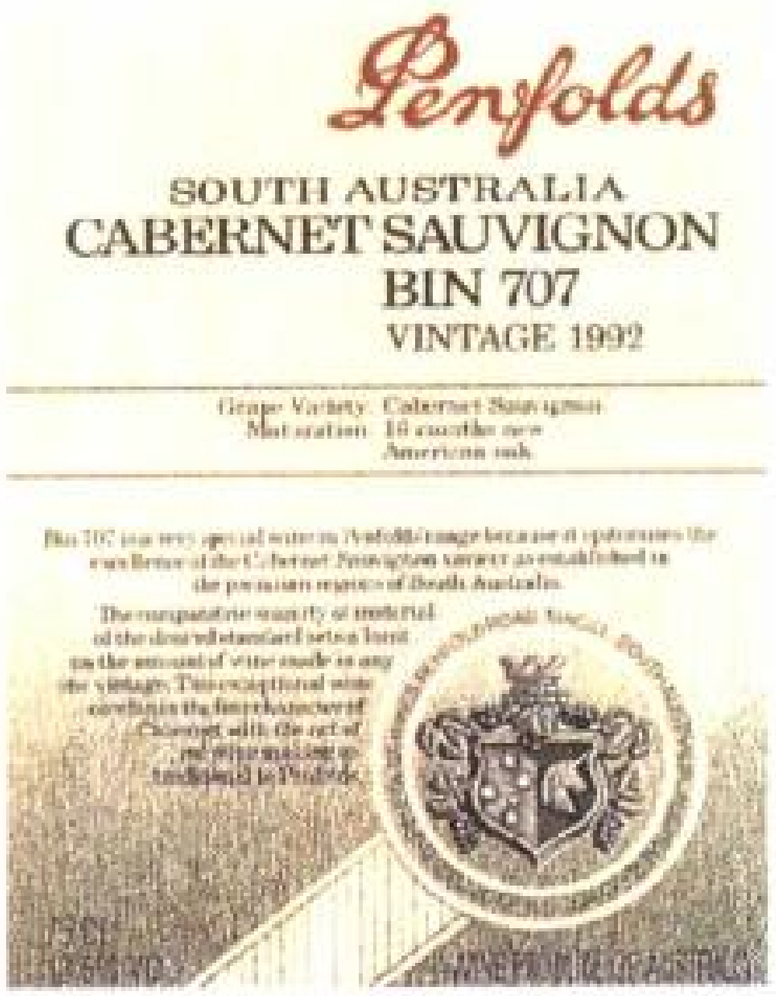
格兰日和它的大对手——亨施克的神恩山酒不同，它所用的葡萄不只来自某单品种园，而是来自位于南方谷(Southern Vales)巴罗萨的各个地方，甚至有时还购自柏特威(Padthaway)和猎人谷。发酵在暖和的不锈钢容器中进行，完后再转入新的美国橡木桶中藏酿18个月，让葡萄酒的果香和氧化的复合香味达到勾和，即典型的格兰日款型。主要用席拉葡萄，但按具体年份，会适量增加卡本妮萧伟昂的比例(1%～13%)。

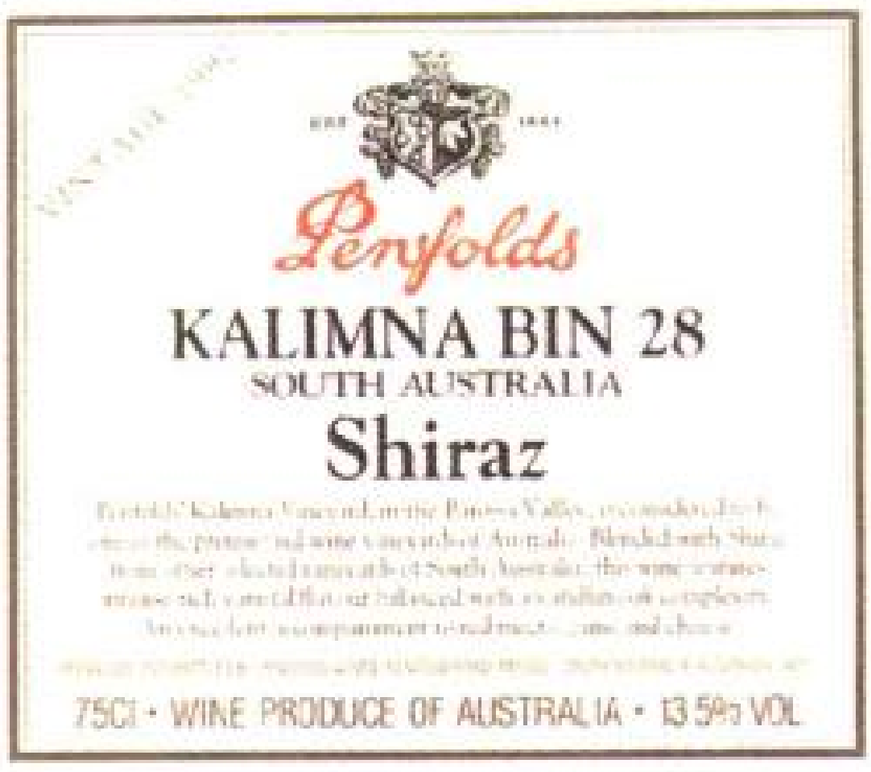
试酒点评

PENFOLD'S GRANGE
1990

杯中央为浓黑色，到杯边逐渐转为淡紫色；成熟的桑椹果味甚复合，带有甘味香辛和柔滑单宁酸。1997年仍未成熟，还须藏酿5年。

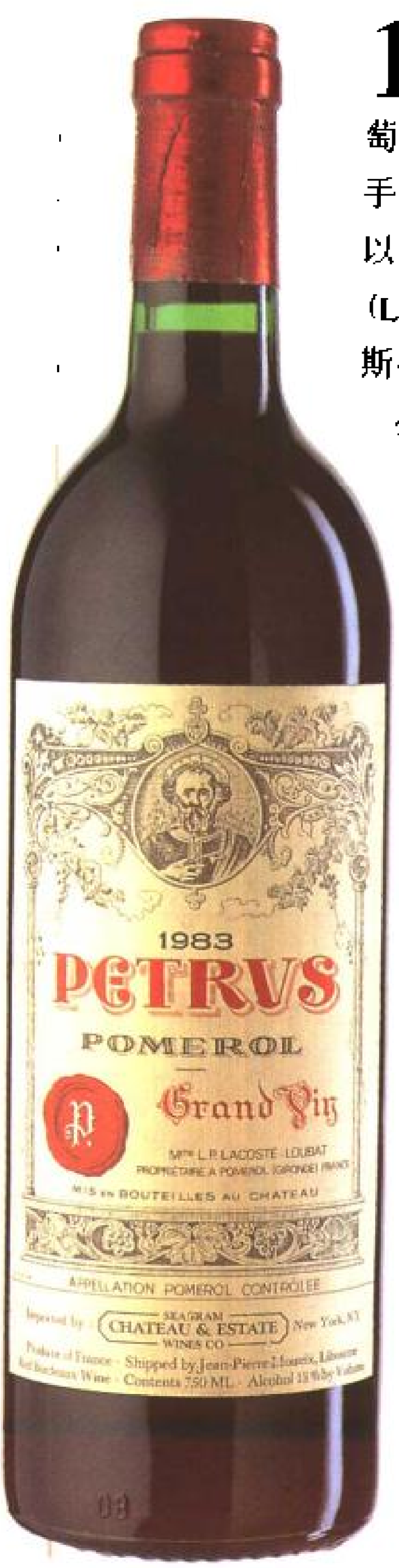
评分：★★★





彼特鲁庄园(Château Petrus)

地址：33500 Pomerol, France
电话：(33-5) 57 51 78 96　　电传：(33-5) 57 51 79 79
访问：须预约



1945年时彼特鲁庄园仍寂寂无闻，但近50年间它一跃而成为波尔多最贵的2种葡萄酒之一，另一种则是也位于波梅罗的头号对手路潘(Le Pin)。彼特鲁28.5英亩葡萄园之所以在国际上取得成功，全赖里布尔恩(Libourne)的迈逊·JP·慕厄司的酿酒师克里斯蒂安·慕厄司(Christian Moeuix)精湛的酿酒技艺。可惜它和大多数名酒一样，谈论者多、品尝者少、成熟时很难买到。

彼特鲁葡萄酒十分丰浓和凝缩，充分表现了深层粘土质土壤生长的梅洛品格，也因为葡萄植株生长年限较长(平

资料匣

所有者：Lacoste, Loubet和Moeuix家族
酿酒师：Christian Moeuix
葡萄园面积：28.5英亩
年产：4 500箱
葡萄品种：梅洛95%；卡本妮弗兰克5%
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：高达100%
近期最佳年份：1995, 1990, 1989, 1986, 1985, 1982
最佳匹配菜肴：野禽，蘑菇，东方辣味鸭肉
当地餐厅：Hostellerie Plaisance, 圣埃米伦

试酒点评

CHATEAU PETRUS

1994

黑樱桃色；有妖娆的亚洲辛香料和木莓的香气(易和勃艮第混淆)；口感美妙柔滑，但仍带实净而高级的成熟单宁味，及有发育潜力的香味杂锦。适宜2003年后饮用。1994年的超级。

评分：★★★★

均40年)、且葡萄产量受控制的缘故。彼特鲁庄园在1945、1947、1949、1950、1953、1961、1967年和有争议的1971年出产的葡萄酒不同凡响，70年代的一连串辉煌的成就更合成不败的记录。葡萄藤越老，酿制的葡萄酒越是不巧，但易上头和慢熟。1982和1985年的甚为辉煌，现在饮用正佳；1986年的还相当酸，20年内请勿沾口；1989年的颇受恭维，其浓腻近于加州风格；而1994年的酒可能是该年波尔多右岸地区最好的。

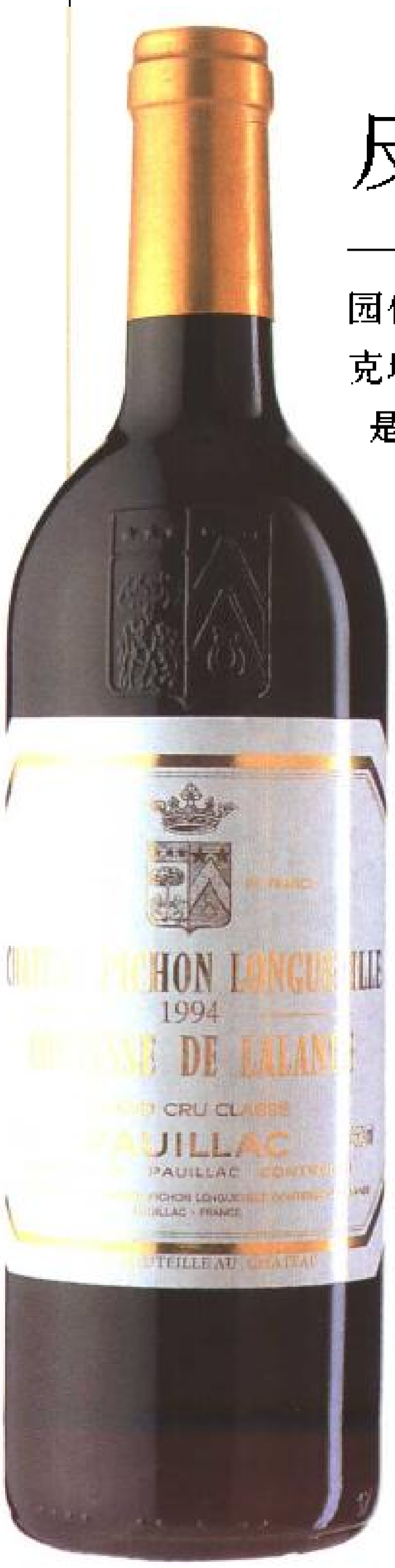
踏破铁鞋难觅彼特鲁酒，试试多种途径以得一尝，不论嫩或陈，可能你会遇到毕生难忘的经历。

拉兰德伯爵夫人皮雄·隆格维尔庄园

(Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande)

地址：33250 Pauillac, France
电话：(33-5) 56 59 19 40　　电传：(33-5) 56 59 26 56

访问：须预约



皮雄伯爵夫人庄园有个19世纪40年代的风雅的楼房，与它马路对面的主要对手——皮雄·巴朗形成鲜明的对比。1978年，庄园传到风华绝代而意志坚强的梅·爱莲·杜兰克珊(May-Elaine de Lencquesaing)手中，她正是复兴这种现列为普伊勒最佳葡萄酒之一并等价于一等园的首脑。这并不奇怪，因为伯爵夫人庄园毗邻拉图尔，但显著不同的

资料匣

所有者：May-Elaine de Lencquesaing
酿酒师：Thomas Do Chi Nam
葡萄园面积：188.75英亩
第二葡萄酒：Reserve de Comtesse
年产：30 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂45%；梅洛34%；卡本妮－弗兰克；小伐多8%
植株平均年龄：25年
新木桶使用比例：高达70%
近期最佳年份：1996, 1990, 1989
最佳匹配菜肴：烤鹅、鹌鸟、洋葱马铃薯炖羊肉
当地经营餐厅：Château Cordeillan Bages, 普伊勒

试酒点评

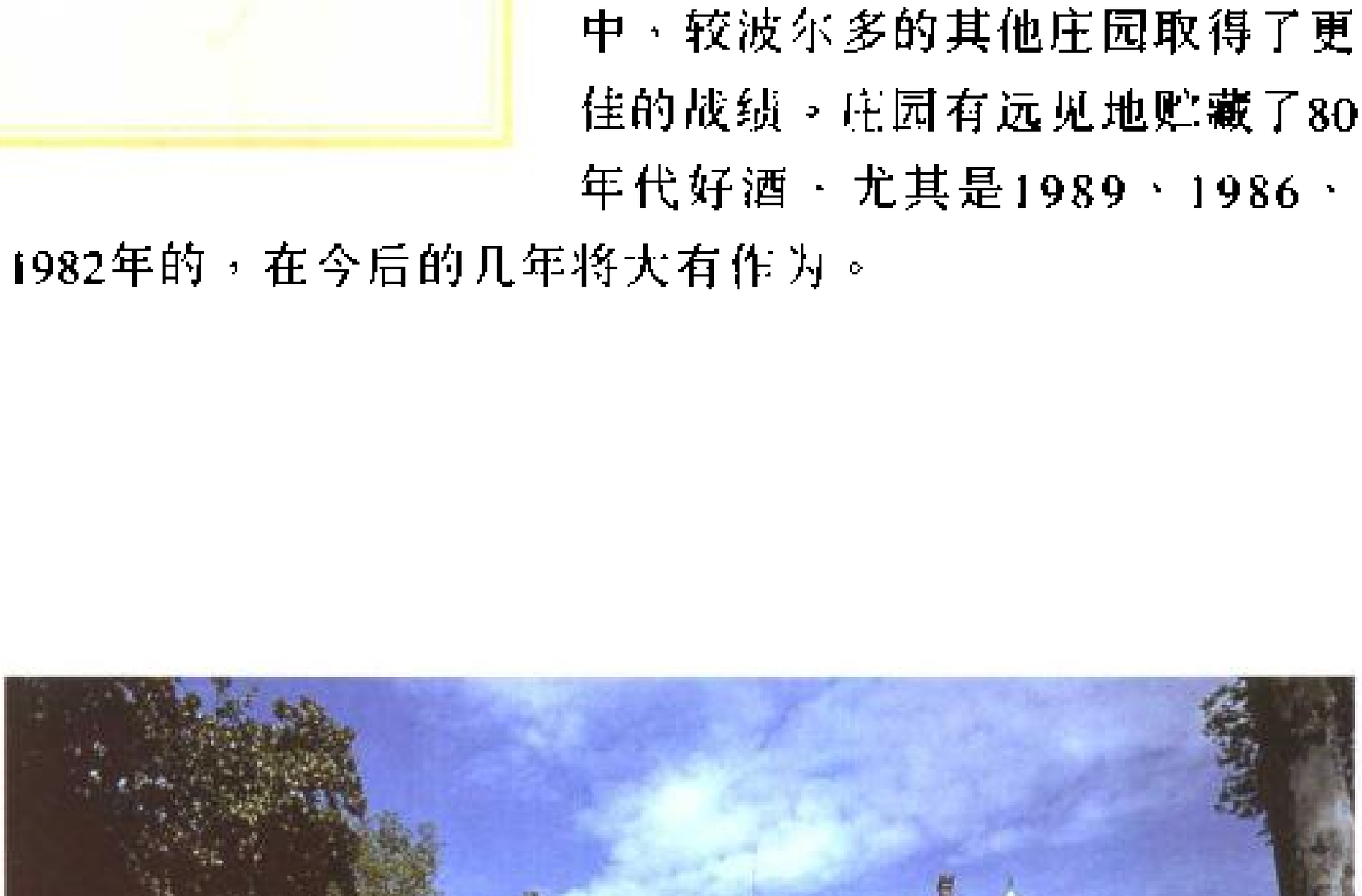
CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 1994

深而浓郁的红宝石色，预示比庄园通常的葡萄酒更好；或闻或品，都是以卡本妮果味为主（1994年的梅洛不那么成功），但仍有伯爵夫人庄园芳香柔和的特色。是1994年好酒。

评分：★★★

是因为葡萄园的1/3位于圣于连（St Julien）名号，那里出产的葡萄给自己的葡萄酒添加了敏妙和优雅的百花香。深红色，丰浓果味，调合了30%以上的梅洛，是梅多克名酒的少有例子。

兰克珊夫人的热情改革包括扩建酒窖、新建酿酒厂，并大幅度地更新了试酒和接待设施，同样也给美丽的庄园和花园来了个彻底的改头换面。在她的坚强领导下，皮雄伯爵夫人庄园在近20年的好年景中，较波尔多的其他庄园取得了更佳的成绩。庄园有远见地贮藏了80年代好酒，尤其是1989、1986、1982年的，在今后的几年将大有作为。



建立于19世纪40年代皮雄伯爵庄园雅前的楼房

山岭葡萄园 (Ridge Vineyards)

地址：17100 Monte Bello Road, P.O. Box 1810,
Cupertino, California 95015, USA
电话：(408) 867-3244　　电传：(408) 867-2986
访问：Monte Bello (Cupertino) 全年接待，
周六、日11:00am～3:00pm

山岭·卡本妮和山岭·辛藩地尔通常列为加州葡萄年的顶级佳酿，无论色、香、味都是真正一流、可以与世界级好酒一较高低。要充分了解山岭园不同凡响之处，可仔细看看其葡萄酒酿制手法和别具一格的葡萄园。

山岭园虽建立于加州葡萄酒现代化的60年代，但其酿酒方法与其他大多数的生产商截然不同。1969年上任的庄园酿酒师保罗·德拉佩(Paul Draper)说："我们的方法很简单：找出最浓郁和最有香味的葡萄，尽量少干预其自然发酵，释出葡

试酒点评

RIDGE MONTEBELLO
1993

色浓而近乎不透明的紫红宝石色，闻之气味仍收敛，高雅紧约，但黑果和甘草丰浓香味源源而来；入口凝缩而高尚，亦有精细原味、紧约及匀和。是真正高级葡萄酒，可藏酿至2003/2005年。上次试酒是1998年1月。

评分：★★★★★

葡所有丰浓果味而融入酒中。

好酒离不开好园场的好葡萄。山岭所有的葡萄园(或租或拥有)都位于旧金山海湾南部圣克鲁斯山的芒特贝洛(Montebello)山脉，距太平洋约24公里，气候凉爽，辅以成熟的葡萄植株和渗水性好的石灰石下层土壤，连续不断地出产加州最有特色的卡本妮葡萄和梅洛葡萄。它头几年的收成就让创立人相信，这里确实是种植葡萄的理想园场，因为它有着气候、土壤和葡萄品种的完美结合。找到了葡萄园后，其创立者便尽一切努力取得对它的长期完全控制权，以确保葡萄的质量和稳定性。穿

85% CABERNET SN A VINEYARD BLEND
GROWN PRODUCED & BOTTLED BY RIDGE VINEYARDS
17100 MONTE BELLO ROAD, CUPERTINO, CALIFORNIA
12.5% VOL. PRODUCE OF U.S.A. 1500 ML

84% ZINFANDEL, 8% A VINEYARD BLEND
PRODUCED AND BOTTLED BY RIDGE VINEYARDS BW 4466
17100 MONTE BELLO ROAD, BOX 1810, CUPERTINO, CA 95014
14.5% VOL. PRODUCE OF CALIFORNIA U.S.A. 750 ML

资料匣

所有者：Mr. Akihisto Otsuka

酿酒师：Paul Draper

葡萄园面积：Monte Bello Estate-131英亩；Lytton Springs Estate-157英亩；Geyserville Vineyard-85英亩

年产：65 000箱

葡萄品种：Monte Bello Estate 卡本妮蒂伟昂57.4%；梅洛20.2%；谱同耐15.3%；辛藩地尔4.65%；小伐多1.5%；卡本妮弗兰克1.0%。Lytton Springs Estate 辛藩地尔71.7%；小席拉11.3%；格连纳什5.9%；席拉5.9%；巴贝拉2.7%；Mataro 2.6%；Carignan 0.5%。Geyserville Vineyard 辛藩地尔65%；Carignan20%；小席拉15%

植株平均年龄：Monte Bello Estate 30年；Lytton Springs Estate 50年；Geyserville Vineyard 60年

新木桶使用比例：卡本妮100%;辛藩地尔20%;都用的是风干的美国橡木

近期最佳年份：1991, 1992, 1994, 1995, 1996

最佳购买的年份：1993

最佳匹配菜肴：西南风味的羊排配卡本妮；野味汉堡配chèvre；辣味番茄配辛藩地尔

当地餐厅：Sent Sovi, Saratoga；Stanford Court Hotel, Palo Alto

过索诺马的海湾便是盖瑟维尔(Geyserville)，这里的"老植株"辛藩地尔、加里仁(Carignan)和小席拉在30多年间所酿制的葡萄酒又是一个地理环境与葡萄品种成功结合的明证。德拉佩凭其20年的经验判断出附近的立顿喷泉(Lytton Springs)葡萄园又是一块不同寻常的葡萄种植场所。

山岭葡萄园每株葡萄的果汁产量都很低，以芒特贝洛为例，其果汁的单位产量经常是纳帕或波尔多的一半。保罗·德拉佩是个实际的酿酒师。他狡黠笑道："我们采摘的原则是看葡萄颗粒的味道如何，而不是含糖量和含酸量。"他和他最初的合作伙伴们常问自己一个难答的问题："为什么用传统方法制的酒品质更好呢？"答案是传统酿酒法人为加工的成份非常少(如不使用过滤)，给葡萄酒以高浓度单宁酸和甚佳的成熟效果的丰满酒品。

酿酒师保罗·德拉佩

好年景出产的芒特贝洛是卡本妮萧伟昂的高级调合，加以少量的小伐多葡萄和卡本妮弗兰克葡萄，在25年后将十分鲜活；1962年的酒是德拉佩最满意的年份之一，现在喝起来仍很不错。90年代是山岭35年历史中出产顶级年份酒最长的时期。在1997年6月伦敦的一次样酒试品中，山岭1996年酿制的酒可能是其中的佼佼者。想以合理的价格一尝山岭葡萄酒风采的人们应选用慕尔书度(Bridgehead Mataro)；1995年的酒果香充盈，并带有独特的皮革和胡椒味——它是牛排极佳的佐餐酒。

圣桂多·沙斯凯亚(San Guido Sassicaia)葡萄园

地址：Tenuta San Guido, 57020 Bolgheri (Liorno), Italy
电话：(39-565) 76 20 03　　电传：(39-565) 76 20 17
访问：须预约

沙斯凯亚是第一种酒桶藏酿的超级托斯卡酒(Tuscan)。这个享誉世界的葡萄酒最初是由马尔凯塞·因奇萨·德拉罗克塞塔(Marchese Incisa Della Rochccetta)于40年代用卡本妮萧伟昂葡萄和卡本妮弗兰克葡萄调合而成，所用葡萄采自其位于地中海岸里窝那(Livorno)附近博尔概里(Bolgheric)的庄园。20年间，他的酒仅供他个人饮用，到1968年才推出市场。因奇萨选葡萄的新手法、其位于海边的葡萄园和他独到的酿酒方法，很快便吸引了葡萄酒界，尤其是美国的注意。到了80年代，沙斯凯亚

资料匣

所有者：Marchese Nicolo Incisa della Rochetta
酿酒师：Incisa家族
葡萄园面积：125英亩
年产：10 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂85%；卡本妮弗兰克15%
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：40%
近期最佳年份：1995, 1990, 1985
最佳匹配菜肴：cinghall(野猪排)
当地餐厅：Enoteca, 佛罗伦萨

酒已是纽约、洛杉矶、旧金山一些高档酒店的时尚葡萄酒，当然价格不菲。在闭目试酒中它通常都以不凡的酒质压倒圣埃米伦那些声名显赫的一等园。

沙斯凯亚酒是用80%的卡本妮萧伟昂和15%的卡本妮弗兰克调合而成，它所用的葡萄生长在沙石土壤中，产量很低，比起波尔多的许多庄园少很多。在不锈钢容器中进行发酵，随后在木桶中藏酿24个月，在推入市场之前还要再放置12～16个月。

试酒点评

SASSICAIA 1994

深红宝石色带紫色高光，显示葡萄酒非常凝缩，事实也如此。果香浓郁，略带马廉莫(Maremmo)香草味；入口单宁味烈，很有劲道，以卡本妮为主。目前不宜入口，需藏酿20年。最近试酒时间为1998年1月。

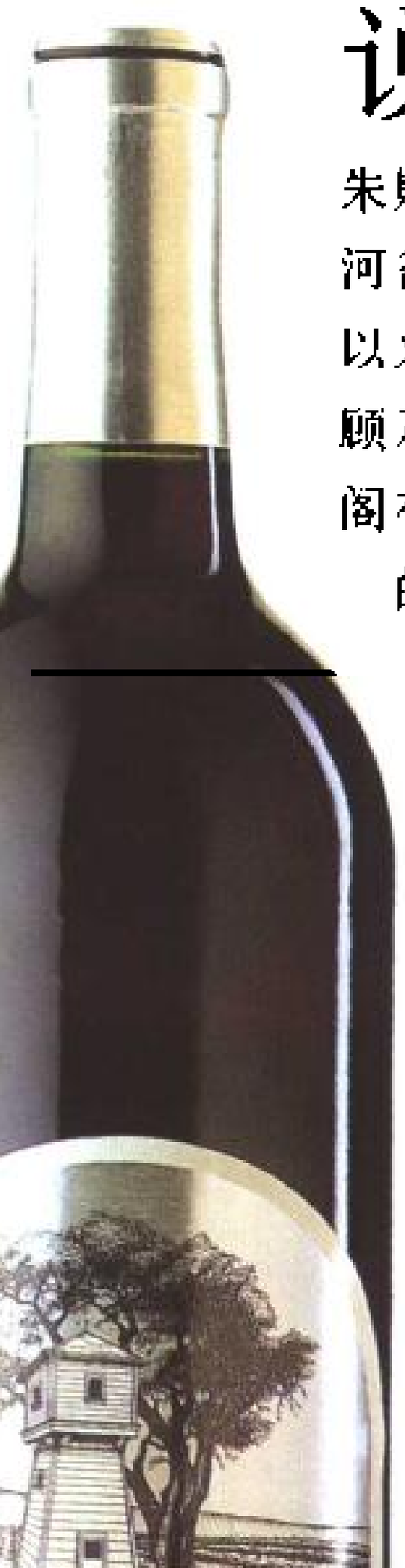
评分：★★★

一般来说，沙斯凯亚酒在8～12年间达颠峰状态。其成酒滑润，令人口味无穷；完全成熟后，还带有黑樱桃和香草浓郁的香气，果香与橡木香达到极妙的勾和；芳香气味说明它的等级和精炼程度；柔滑而留香长。近几年中，1985和1990年的甚佳。1994年，沙斯凯亚酒由超级托斯卡餐桌酒(vin da tavola)升级为博尔概里原产名号监察(Bolgheri DOC)。

沙斯凯亚葡萄园中的园艺家阿山德洛彼特里

银橡树酒阁 (Silver Oak Cellars)

地址：P.O. Box 141, Oakville, California 94562, USA
电话：(1-707) 944 8808　　电传：(1-707) 944 2817
访问：须预约



说到饮葡萄酒的快感，银橡树酒阁的卡本妮萧伟昂可以说是独一无二的。自从朱斯坦·梅耶尔(Justin Meyer)于1972年在纳帕河谷中部的橡树村十字路口附近建立这个庄园以来，他一直想出产美味丰浓的葡萄酒，毋需顾及藏酿前景，一上市即受到欢迎。银橡树酒阁有2/3的酒在加州境内销售，或者说有总产量的60%指定销往美国境内那些豪华的酒店，便不足为奇了。

虽然银橡树酒阁的大本营在纳帕，但其大半的葡萄园(约200英亩)位于亚历山大河谷(Alexander Valley)的北岸旧区。纳帕境内还有38英亩，包括小小邦

资料匣

所有者：Justin和Bonny Meyer
酿酒师：Justin Meyer
葡萄园面积：238英亩
年产：40 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：25年
新木桶使用比例：50％(亚历克山大河谷)，100％(纳帕河谷)
近期最佳年份：1996, 1994, 1992, 1991, 1990
最佳匹配菜肴：野味和全红肉
当地餐厅：纳帕 Domaine Chandon

妮(Bonny's)葡萄园·和酿酒厂对望。银橡树酒阁出产的3种葡萄酒都是用100%的卡本妮萧伟昂葡萄酿制。令人称奇的是，这些酒虽没有梅洛的醇化，但一点也没有粗劣感和嫩单宁味。朱斯坦认为这是因为采摘较晚的葡萄已完全成熟，而葡萄园土壤富含矿物质，另外他们的酒要在产自肯塔基(Kentucky)和密苏里的(Missouri)美国橡木桶中藏酿30个月之久。

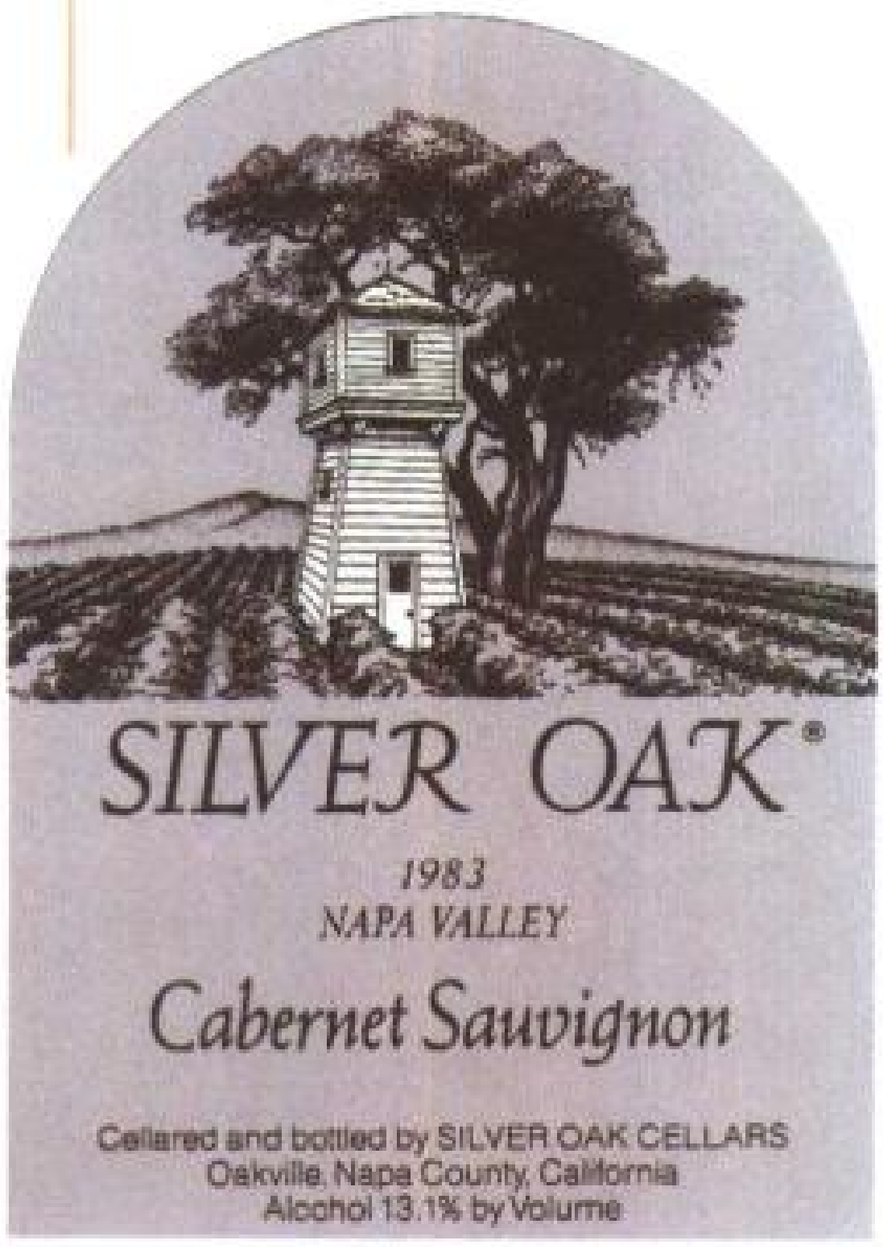
3种酒在款型上有许多相似之处，但又各具特色。简而言之，亚历山大河谷的成熟最快，并带有柔和的黑果味和恰到好处的自然美国橡木香。纳帕河谷的更优雅，组成稳定而保存更耐久。邦妮葡萄园十分凝缩，但由于它产量少，所以自1993年起便被淘汰，归入了纳帕古威(Napa Cuvée)。你若仍怀疑这些美酒的藏酿潜质，那就该看看1974年银橡树酒阁酿制的纳帕古威，它现在仍充满活力与果香，而该葡萄年加州出产的许多卡本妮都已在瓶中走了气。1990年银橡树酒阁出产的亚历山大谷和纳帕古威到2000年时饮用会恰到好处。1992、1994、1996年是真正可藏酿的，留待足日时会发现其高妙之处而不禁手舞足蹈。

试酒点评

SILVER OAK
CABERNET
SAUVIGNON
ALEXANDER VALLEY
1990

亮丽而平滑的深红宝石色；有黑加仑子和樱桃香的扣人心弦香味；入口质地柔滑，浓果味和次要气味以及橡木的甘香交织。圆熟爽滑而不过分。妙品。

评分：★★★★



西西里亚低地藏酒阁 (Bodegas Vega Sicilia)

地址：Valbuena de Duero, Valladolid, Spain

访问：不对外开放

西西里亚低地藏酒阁是西班牙最传统的、也是最著名的庄园，出产西班牙最好、最耐久的葡萄酒。1864年，富有的巴斯克(Basque)土地拥有者·唐埃洛伊·莱坎达(Don Eloy Lecanda)创立了藏酒阁；不久，他就从波尔多的一个葡萄苗圃定购了卡本妮萧伟昂、梅洛和马尔北等品种的葡萄苗，以补充葡萄园中已种植的当地品种如李贝拉·添普兰尼洛(Ribera-Tempranillo)和阿比洛(Albillo)。1962年，藏酒阁易主，为阿尔瓦雷斯(Alvarez)家族所有，他们计划逐步增加葡萄酒产量到25 000箱，但到藏酒阁的

资料匣

所有者：Pablo Alvarez

酿酒师：Alvarez家族

葡萄园面积：400英亩

年产：17 000箱

葡萄品种：李贝拉添普兰尼洛65%；卡本妮萧伟昂15%；其他的有马尔北和Albillo

植株平均年龄：35年

新木桶使用比例：0(老木桶)

近期最佳年份：1994, 1987, 1976

最佳匹配菜肴：配葡萄酒食用的砂锅野味，牛肉或猪肉

试酒点评

VEGA SICILIA GRAN RESERVA 1976

仍浅嫩的深红宝石色；或闻或品，其深蕴黑樱桃果味非常妙；入口新鲜，质地柔滑，香气不绝如缕。顶级佳酿。

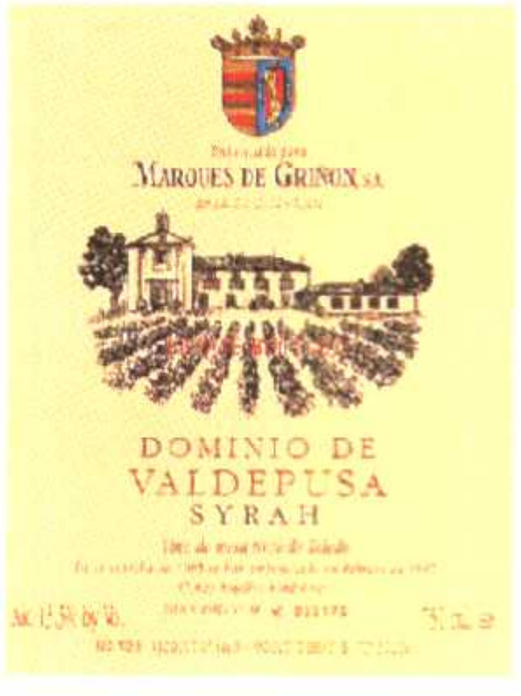
评分：★★★★★

葡萄园只有400英亩，产酒约17 000箱。藏酒阁剪枝护理和酿制都遵循传统；故产量较低、葡萄酒在装瓶前要作长期藏酿。

系列中以Valbuena第五年存酿最物超所值，石榴红色带砖红反光；有成熟的黑果香气；入口时主要成分为果味和酒味以及橡木味，极为匀和。藏酒阁是在酿制西西里亚低地独步存酿(Vega Sicilia Unico Gran Reservas)时奠定其声望的。它藏酿10年才出售，出售时离巅峰期尚有20年，其至30年的时间；这种酒在足日时虽明显带有橡木氧化影响，但仍有鲜嫩的纯果香。1976年的很出色(见试酒点评)、1970年的芳香而妖娆、1968年的浓重而凝缩。最顶级的低地独步特制存酿(Vega Unico Special Reversa)是把年代久远的葡萄酒，如20世纪50年代和20世纪60年代的调合在一起，这种酒极其昂贵，笔者未尝过，这不奇怪，它们几乎全是西班牙富豪的收藏品。

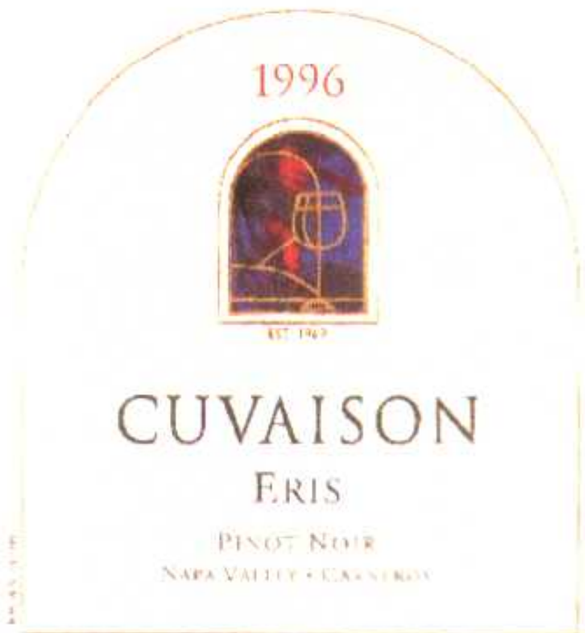
名门精品

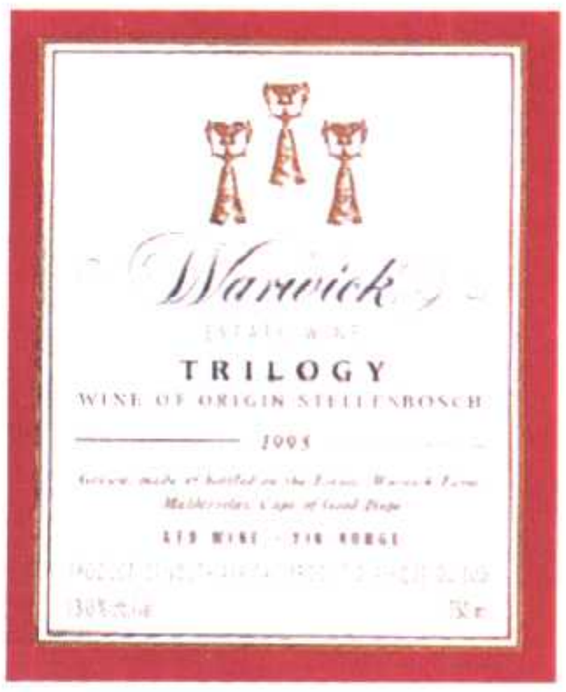
RED WINE
VIN ROUGE
Château Montus
MADIRAN
1994


MARQUES DE GRIÑON S.A.
DOMINIO DE
VALDEPUSA
SYRAH

CHÂTEAU MONBRISON
CRU BOURGEOIS
1994
MARGAUX
APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE
S.C.E. DU CHATEAU MONBRISON

GRAND VIN
CHÂTEAU DE PEZ
SAINT-ESTEPHE
1994


1996
CUVAISON
ERIS
PINOT NOIR


Warwick
TRILOGY
WINE OF ORIGIN STELLENBOSCH
1995

MARQUES DE GRIÑON S.A.
DOMINIO DE
VALDEPUSA
CABERNET SAUVIGNON

Château Poujeaux
Moulis-en-Médoc
APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE
1995
Jean Cheil

CLOS DU VAL
1993
ZINFANDEL
STAGS LEAP DISTRICT
NAPA VALLEY

巴伐(Bava)公司

地址：Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato d' Asti, Piedmont, Italy
电话：(39-141) 90 70 83　　电传：(39-141) 90 70 85
访问：周一～周五8:00～12:00am
和2:00～6:00pm；周六8:00～12:00am

巴伐一家齐心协力在美丽的山村科康纳托(Cocconato)的火车站旁边经营传统酿酒厂。那是在阿斯蒂(Asti)和阿尔卑斯(Alps)之间，这里属皮耶迪蒙特的蒙费拉托(Monferrato)区，是意大利西北部另一著名红酒葡萄巴贝拉的故乡。该名种像水果蛋糕般丰浓，通常是借聂比奥罗(Nibbiolo)(酿制巴罗洛的著名葡萄品种)之荫庇而使用的。到1980年代初期，巴伐公司和其他几家公司率先用100%巴贝拉用酒藏酿新款世界级葡萄酒。把皮耶迪蒙特土生

资料匣

所有者：Bava家族
酿酒师：Paolo Bava
葡萄园面积：250英亩
年产：50 000～80 000箱
葡萄品种：巴贝拉；聂比奥罗；多尔舌托；黑马尔伐西亚(Malvasia Nero)；Rucche
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：100%(新一代的葡萄酒)；使用很久的Slovenian橡木(巴楼洛)
近期最佳年份：1994, 1993, 1991
最佳匹配菜肴：酥炸什锦肉(fritto misto)，白块菌，调味乳酪
当地餐厅：Ristorante Cannon d'Oro, Cocconato

巴伐在皮耶迪特蒙科康纳托(Cocconato)葡萄园

葡萄的特别风味带到全世界，乃成为巴伐家族的使命。他们不仅是严谨的酿酒师，而且会做生意；他们在村里举办古典音乐会和爵士乐晚会。此酒正是大广场的高级黄金加农餐厅的酥炸什锦肉上碟后求之不得的东西。

巴伐公司的招牌巴贝拉葡萄酒是斯特勒迪伐里奥(Stradivario)，它是用古拉(Gura)的科康纳托葡萄园的葡萄所制，标签上有一小提琴图案。斯特勒迪伐里奥在新的法国阿里耶橡木桶中藏酿12个月，再在瓶中藏酿1年方才出售。初时橡木味很明显，但经过长期藏酿，橡木味融入酒中。对于不太喜欢橡木味的人，巴伐公司推荐阿尔别斯(Arhest)，它用更为传统的方法酿制，和斯特勒迪伐

试酒点评

STRADIVARIO COLLEZIONE QUINTETTO BAVA 1994

浅嫩色彩，杯中央为深红宝石色。新橡木的烤面包香与成熟的黑樱桃味和辛香果味交织在一起。凝缩度高，是种全酒质而有肉质的葡萄酒。

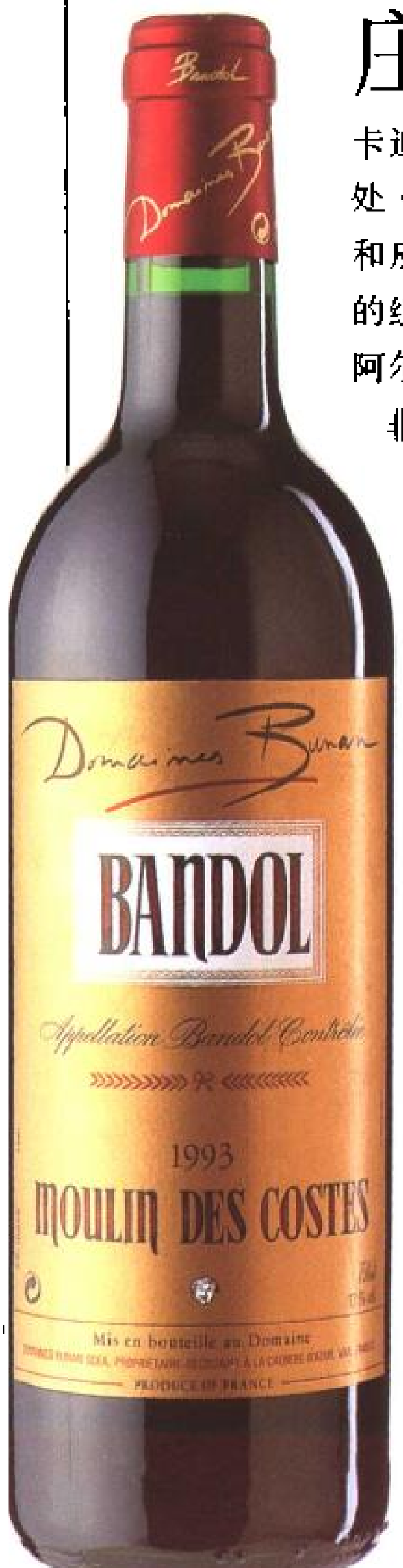
评分：★★★

里奥的区别在于它在大的旧橡木桶藏酿一段时期。巴伐公司还出产一种十分优雅的巴罗洛，并用当地的葡萄如鲁舍(Ruche)和马尔伐西亚(Malvasia)酿制十分甘美的红酒和玫红酒。如果你厌倦了卡本妮萧伟昂的国际风味，不如试试巴伐公司这些可爱而有个性的品种。

巴伐的阿士提巴贝拉

布南·班多尔庄园(Domaines Bunan Bandol)

地址：B.P.17,83740 La Cadière, France
电话：(33-4) 94 98 58 98　　电传：(33-4) 94 98 60 05
访问：8:00~12:00am和2:00~7:00pm
(冬天星期日不接待)



庄园总部蒙林·德柯斯特(Moulin des Costes)在美丽的葡萄酒王国的腹地拉卡迪耶尔·达素尔(La Cadière d'Azur)的高地处。友善而有魅力的保罗·布南(Paul Bunan)和皮埃尔·布南(Pierre Bunan)酿制法国最好的红酒之一——班多尔。布南一家本是出生于阿尔及利亚的犹太人，1960年他们被迫离开北非来到了法国，1年后他们在这里买下了慕林和45英亩的葡萄园。自那以后，这对干劲十足的兄弟又先后买了52.5英亩的卢维冶庄园(Château de la Rouvière)和租用第

资料匣

所有者：Bunan家族
酿酒师：Paul, Pierre和Laurent Bunan
葡萄园面积：200英亩
年产：35 000箱
葡萄品种：慕尔韦度70%；格连纳什30%
植株平均年龄：50年(Château de la Rouvière)；35年(Moulin des Costes)
新木桶使用比例：0(只用用过的大橡木桶)
近期最佳年份：1996, 1995, 1993
最佳匹配菜肴：烤鲤鱼或乌鱼(配红酒)
当地餐厅：Vence的 Le Relais de Mougins at, Cannes的Martinez

三个产业贝鲁夫庄园(Domaine de Belouve)。保罗的儿子劳伦·布南(Laurent Bunan)曾就学于博恩的里舍耶葡萄酒学校，现在全天在庄园工作。

慕林·德柯斯特的红酒是一种浓烈而又敏妙的精酿班多尔酒(其中含有70%的慕尔韦度和30%的格连纳什)。他们还出产一种美妙的玫红酒。系列之星是特制古威(Cuvée)，只在好年景(如1996、1995、1993年)才酿制，以标签Château de la Rouvière上市。其过人之处是所用葡萄摘自产量低且已是50年的老植株，另外在大型且用过数年的橡木桶中藏酿24个月。这种博大而和煦的葡萄酒最宜存放10年，在寒冷冬夜与心上人共享。

试酒点评

CHATEAU DE LA ROUVIERE 1993

深浓而亮丽的红宝石／紫红色；闻之有劲度酒香，带少许普罗云斯香草香气；口感不觉其佳，单宁味浓而辣，令人印象很深，但藏酿至2003年则必是下野味之妙品。最近的试酒时间是1997年11月。

评分：★★★★

古威逊(Cuvaison)庄园

地址：4550 Silverado Trail, P.O. Box 384, Calistoga, California 94515, USA
电话：(1-707) 942 6266　　电传：(1-707) 942 5732
访问：10:00am~5:00pm(节日除外)

古威逊庄园位于纳帕河谷北部的西尔韦拉多(Silverado)，自1982年约翰·塔彻(JohnThacher)任首席酿酒师后，古威逊一直按上升曲线稳步发展。庄园的王牌是在寒凉的卡尼罗(Carneros)区的289英亩优质葡萄园、经约翰的高超技艺处理过。"我的手法就是对葡萄尽可能少加工、以发挥其原有品格。这是处理上等葡萄的重点。"

葡萄园的70"。面积种植诸同耐、它是优秀桶发酵葡萄酒之源，也种上好梅洛。

资料匣

所有者：Schmidheiny家族
酿酒师：John Thacher
葡萄园面积：289英亩
年产：60 000箱
葡萄品种：诸同耐70%；梅洛20%；黑品诺10%
植株平均年龄：6年
新木桶使用比例：50%~70%
近期最佳年份：1995
最佳匹配菜肴：猪柳肉、烤羊肉串和剑鱼
当地餐厅：Calistoga的 Tra Vigne

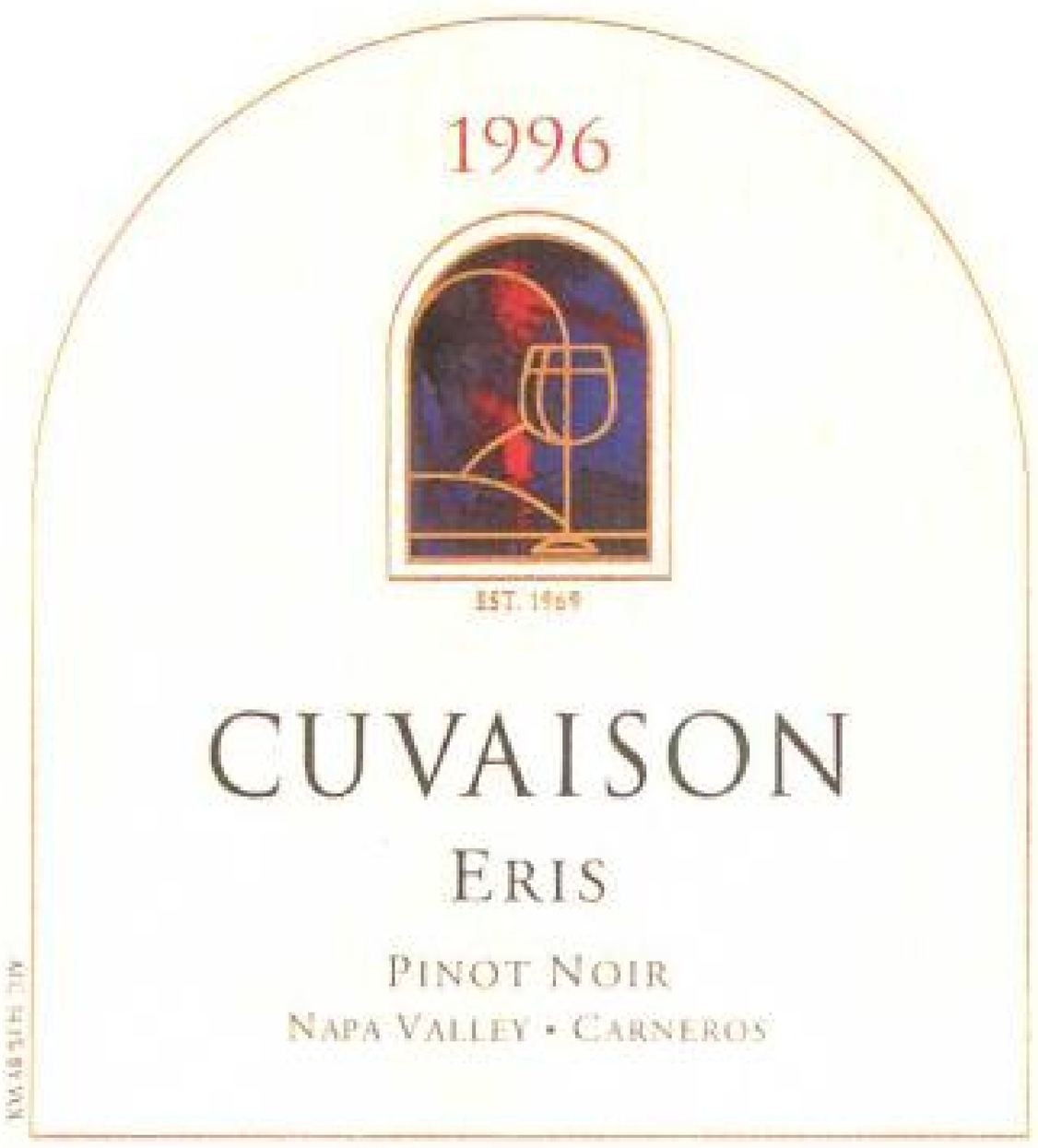
但约翰倾注大量心血的真正掌上明珠还要数两种黑品诺。他用小型不锈钢桶发酵以便监控，同时不精炼以防失去潜在的异香和细腻的气味。他们的坎尼罗具美感，全酒质且匀和，焦油香气和香子兰香气合成丰浓浆果的复合味道。艾利斯(Eris)更敏妙，少点橡木香，只觉其生津可口，是无分昼夜不论有无菜肴的身心舒泰饮品。

试酒点评

CUVAISON ERIS PINOT NOIR 1995

品诺葡萄特有的丰满红宝石色；闻之新橡木香气恰到好处，但主调仍为精、美、细、上等的香味；有草莓和红加仑子带香子兰的细香以香草调味的红葡萄干味。柔和软滑；美国最好的黑品诺酒。

评分：★★★★



丹格鲁邸庄园 (Château d' Angludet)

地址：33460 Margaux, France
电话：(33-5) 57 88 71 41　　电传：(33-5) 57 88 72 52
访问：须预约

在勒格朗·普若 (Le Grand Poujeaux) 碎石高原上的马尔戈 (Margaux) 名号，其西南角就是丹格鲁邸庄园的葡萄园所在。这里的土质给葡萄酒以稳定的特性，前景持久。舒适的庄园宅第的厂楼傍以美丽的池塘，是彼得·A·西谢尔 (Peter A. Sichel) 的家，他于1998年去世，原是经纪人，也是正土酒联会的主席。

1961年彼得和他的未婚妻买了这个残破不堪的产业，他们在这里养了6个孩子。儿子夏尔 (Charles) 和邦雅曼 (Benjamin) 现已分别任庄园的经理和酿酒师。丹格鲁邸庄园葡萄园的剪枝护养和葡萄酒的酿制

资料匣

所有者：Peter A. Sichel
酿酒师：Benjamin Sichel
葡萄园面积：87.5英亩
年产：10 500箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂55%；梅洛35%；卡本妮弗兰克5%；小伐多5%;
植株平均年龄：28年
新木桶使用比例：35%～50% (依具体年份而定)
近期最佳年份：1996, 1995
最佳购买的年份：1994
最佳匹配菜肴：烤肉，红肉或白肉，波尔多七鳃鳗
当地餐厅：Le Pavillon de Margaux, Le Lion d'Or, Arcins

都采用传统工艺与现代技术相结合的方法。葡萄用机器采摘，在有塑胶衬里的混凝土桶中发酵10日，装瓶前还要在聂伐(Nevers)和阿里耶(Allier)58.5加仑的酒桶中藏酿14个月。

1980年代，丹格鲁邸庄园葡萄从彻底改种后的一连串好年景的收成中得到好处，进而好酒也随之不断推出：1983年的超凡，1986年的高级而香味耐久，而1989年的十分华美。进入90年代，和马尔戈最佳葡萄酒很有关连的精致且丰浓的异香越发明显。丹格鲁邸一直是波尔多最畅销的葡萄酒之一，价格合理。事实上，在90年代末期波尔多的葡萄酒疯狂投机中，只有彼得·西谢尔力挽狂澜；他强烈地感受到1996年这种高级酒价格扶摇直上的趋势可能还未到本世纪末，就可能会"杀了这只会下金蛋的鹅"，类似的情况曾在1991～1994年发生过，而1974年的情况则更糟。

试酒点评

CHATEAU D'ANGLUDET 1994

上好的深紫红色；浓郁的小黑果香；经典的卡本妮口味，带成熟的单宁酸，匀和良好。适宜1999至2004年间饮用。1994年的很成功。

评分：★★★

丹格鲁邸庄园的池塘

格里农侯爵(Marques de Grinon)庄园

地址：总部 c/Alfonso XI, no. 12, 28014 Madrid, Spain
电话：(34-91) 531 06 09　　电传：(34-9) 531 06 78
访问：须预约(托莱多省普沙谷Dominio de Valepusa)

格里农侯爵卡洛斯·法尔考(Carlos Falcó)是西班牙葡萄种植和酿酒业现代化的先锋。他先后毕业于比利时鲁凡(Louvain)大学和加州戴维斯(Davis)的农科专业，于1974年把卡本妮蒲伟昂和梅洛葡萄引入西班牙，在此之后又引进了品丽耐、小伐多和席拉葡萄。法尔考的家族是西班牙最古老的家族之一，自1292年以来，其家族和名衔就一直和托莱多(Toledo)省伐尔叠普沙的庄园(Dominio de Valdepusa)联系在一起。

伐尔坛普沙距托莱多56公里，法尔考在那里有个125英亩的葡萄园，其中大半种卡本妮蒲伟昂。事实上，格里农侯爵卡本妮存酿(Marques de Griñon arbernet Reserva)中实际上调合了10%的

资料匣

所有者：Carlos Falcó,Marques de Griñon
酿酒师：Carlos Falcó
葡萄园面积：125英亩
年产：8 500箱
葡萄品种：卡本妮蒲伟昂，梅洛
新木使用的比例：依具体年份而定
近期最佳年份：1994
最佳匹配菜肴：卡斯蒂里烤乳猪

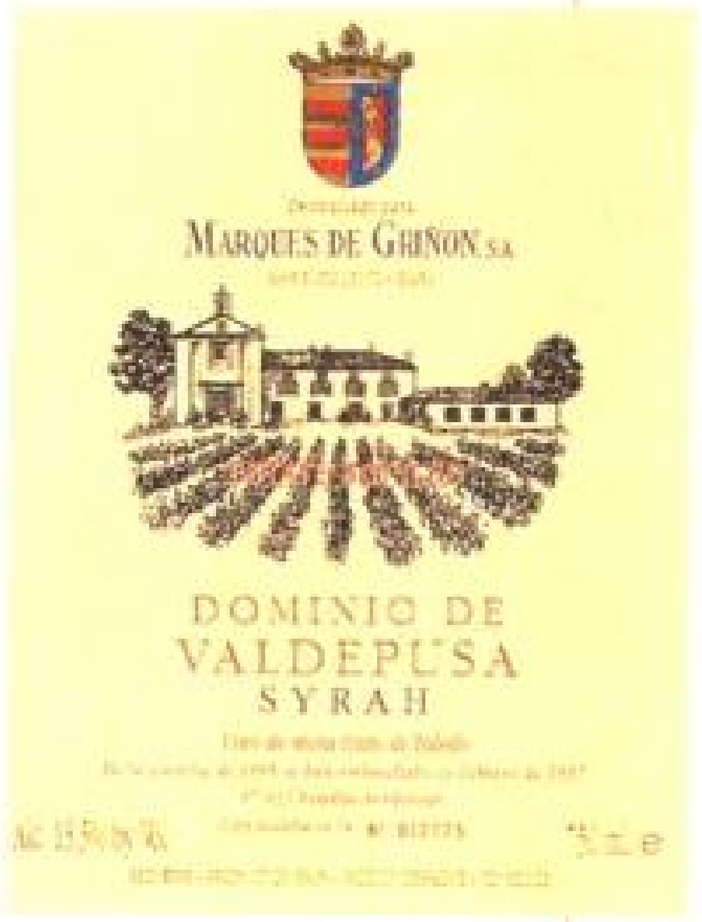
试酒点评

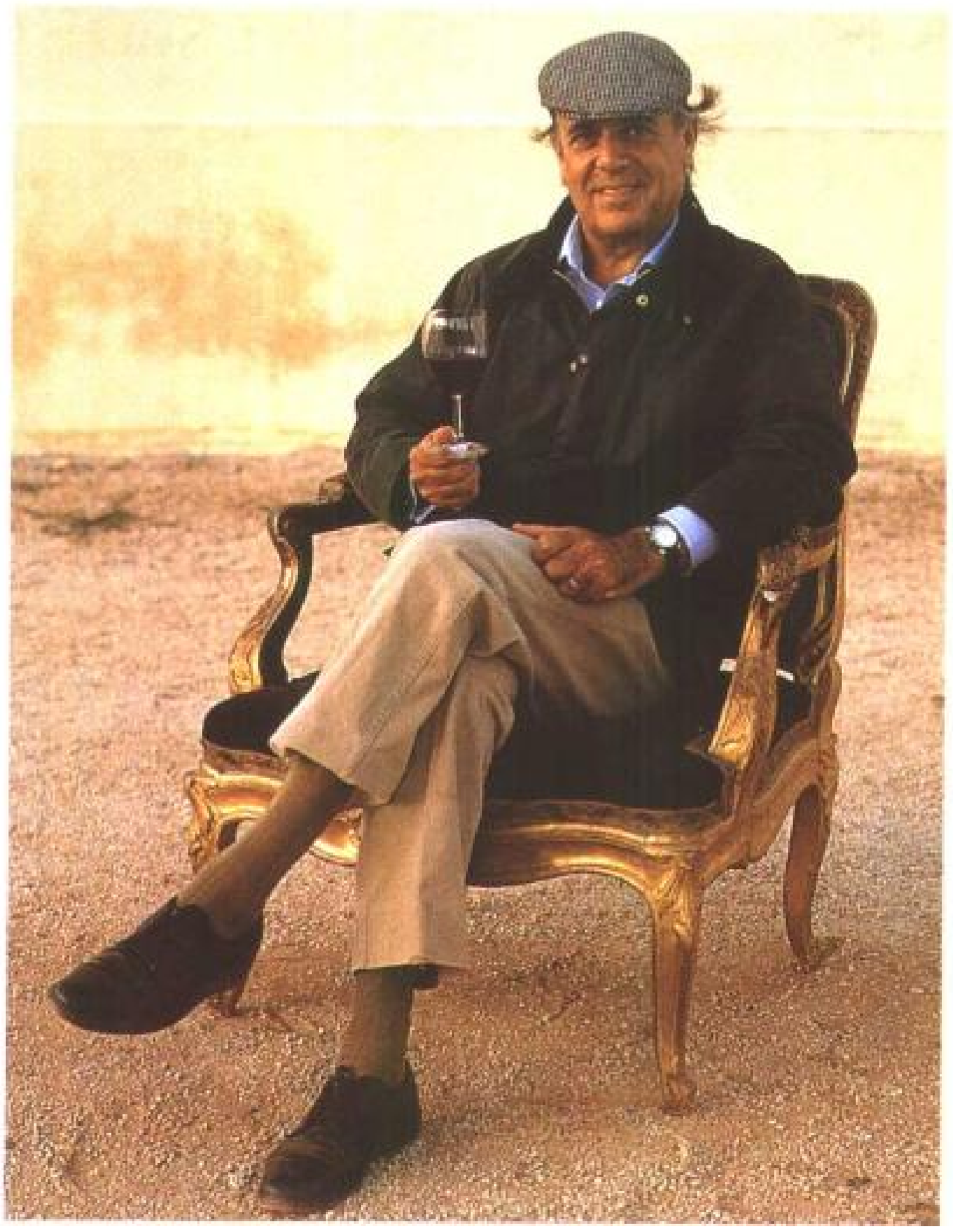
MARQUES DE GRINON CABERNET SAUVIGNON RESERVA

深红宝石色；浓郁的野红果花香及辛香；组成好而劲力。

评分：★★★

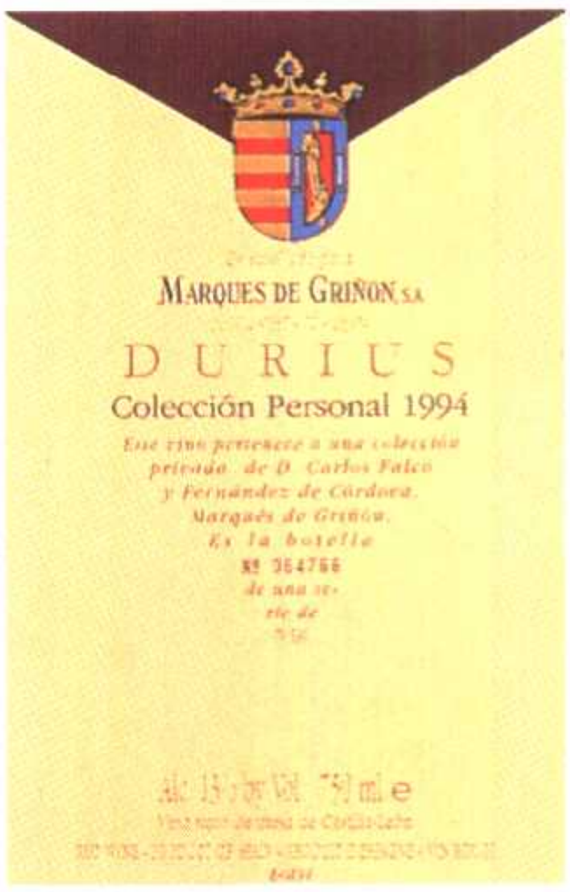
梅洛。这两种葡萄藤平均有20年的生长历史了。葡萄酒在不锈钢桶中发酵后，再在法国橡木桶中藏酿18～24个月。法尔考在与和显贵的贝尔贝拉纳(Berberana)集团联合后，出产个人品味的里奥哈(Rioja)，完全用老的添普兰尼洛葡萄酿制，标签为格里农侯爵珍藏存酿(Marques de Griñon, Private Reserve)。

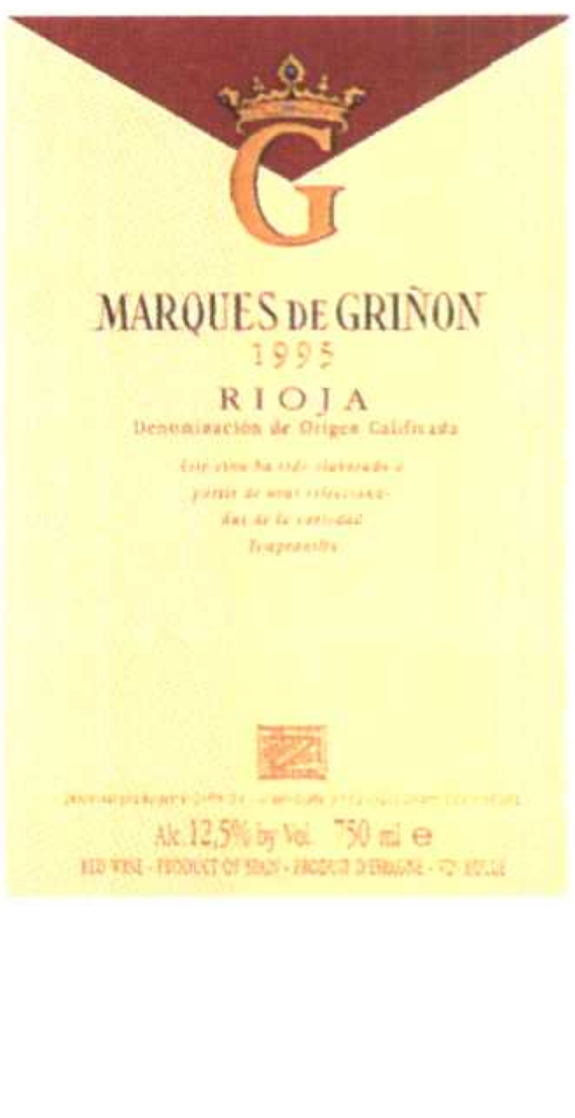




格里农侯爵卡洛斯·法尔考赏他的好酒

格里农侯爵出产的葡萄
酒系列的部分产品





拉马尔克庄园(Château de Lamarque)

地址：33460 Lamarque, France
电话：(33-5) 56 58 90 03　　电传：(33-5) 56 58 93 43
访问：周一～周五9:00～12:00am和2:00～5:00pm

古老的拉马尔克庄园的名称，源于它的保护梅多克，抵御沿吉伦特河入侵的北欧海盗的边界垒城。这座原始垒城或说城堡建于14世纪，保存至今，有地牢、城楼、城垛和带有雉堞的墙。1841年，庄园传到孔泰·德富内尔(Comte de Funel)手中，他是来自凯尔西(Quercy)一个古老家族的后裔。

现在是他的玄孙皮埃尔·吉勒·格罗蒙德·布吕内·德埃夫里(Pierre-Gilles Gromond-Brunet d'Evry)负责这里的葡萄酒生产。

皮埃尔·吉勒·格罗蒙德还是极有

资料匣

所有者：Pierre Gilles Gromond d'Evry
酿酒师：Jacques Boissenot
葡萄园面积：125英亩
年产：25 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂·梅洛·卡本妮弗兰克·小伐多
植株平均年龄：28年
新木桶使用比例：65%
近期最佳年份：1996, 1995
最佳匹配菜肴：烤肉·禽类·蘑菇·乳酪
当地餐厅：Le Lion d'Or, Areins

实力的工程公司格罗蒙德·德埃夫里(Gromond d'Evry)集团的总裁，所以他自如地来往于传统气息较浓的波尔多和法国高科技世界之间。集团还资助他对葡萄种植和酿造工艺进行大胆的革新。现在拉马尔克是梅多克的最佳商人土酒(crus bourgeois)之一，出产卓越的物超所值的经典紫红酒。

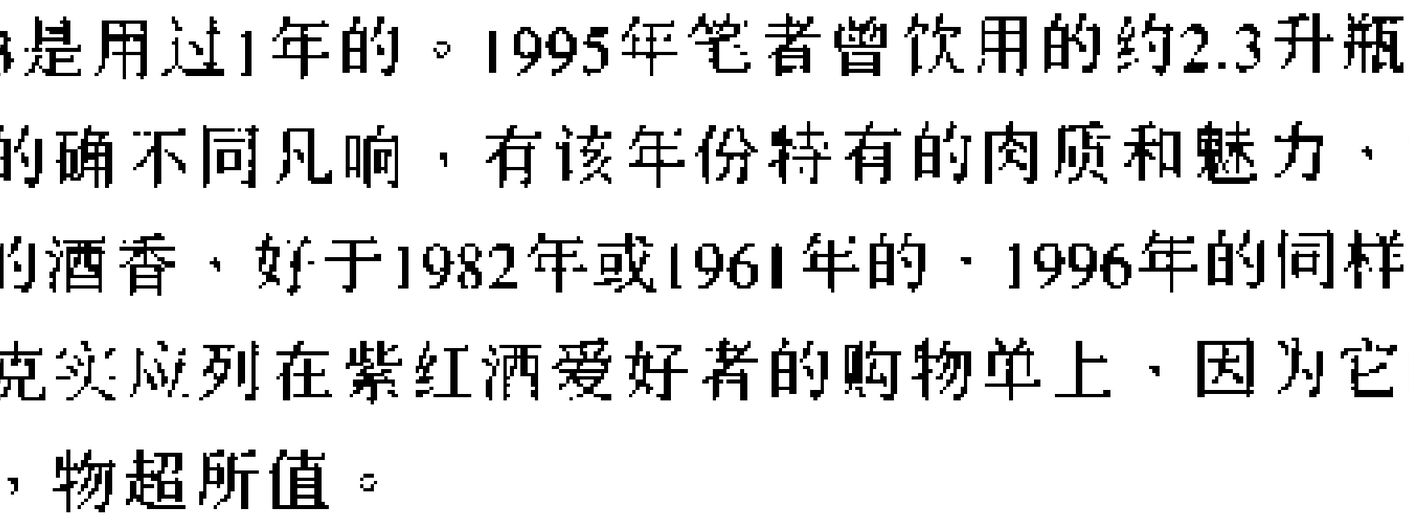
试酒点评

CH ATEAU DE LAMARQUE 1995

1995年饮用约2.3升装，令人难忘；深红宝石色，微带深红色边；闻之和味之都异常丰浓，包含夏季所有的果香，但组成很高级；留香长，带矿物质味。可口。

评分：★★★★

25年来，拉马尔克庄园葡萄酒的酿制一直是由埃米尔·佩诺(Emile Peynaud)教授和他的得意门生雅克·布瓦瑟诺(Jacques Boissenot)负责，雅克也是位杰出的酿酒学家。葡萄熟透才采摘，按不同的品种分装。每一葡萄品种都单独发酵，在严格的温度控制下通常发酵21日，葡萄渣始终浸在汁液中。接着再在阿里耶橡木桶中藏酿18～20个月，新橡木的使用比例一般为2/3、1/3是用过1年的。1995年笔者曾饮用的约2.3升瓶装1985年酒，的确不同凡响，有该年份特有的肉质和魅力，它以极其湛深的酒香，好于1982年或1961年的，1996年的同样超群。拉马尔克实应列在紫红酒爱好者的购物单上，因为它的确无懈可击，物超所值。



14世纪的拉马尔克庄园

黄金发庄园 (Domaine de la Pousse d'Or)

地址：Rue de la Chapelle, 21190 Volnay, France
电话：(33-3) 80 21 61 33　　电传：(33-3) 80 21 29 97
访问：须预约

局外人通常在新入行时都有更开放的思想。1964年热拉尔·波泰尔 (Gérard Potel) 来到这个古老的庄园，也带来了清新的空气。他原是埃讷 (Aisne) 的农夫，对酿酒无先入为主之见，这使他很快成为此行业中有胆识的先行者和优质红勃艮第酒的生力军。比如，他是在收获时舍弃不够完善的葡萄以保证庄园葡萄酒优质的最初庄主之一。

20世纪末，黄金发成了典范庄园，是最佳伏尔奈酒的稳定果源之一。庄园有公区最好的园场，它也是拉凯勒雷特 (Les Caillerets) 最大的业主，包括独营的60

资料匣

所有者：SCA Domaine de la Pousse d'Or
酿酒师：Gérard Potel
葡萄园面积：32.5英亩
年产：6 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：25年
新木桶使用比例：33%~50% (依具体年份而定)
近期最佳年份：1995, 1993, 1991
最佳匹配菜肴：樱桃乳鸭；微爆野味。
当地经营餐厅：Ma Cuisine, 博恩

精制克罗 (Clos des 60 Ouvrées) 。谢拉尔的厂楼是一所美丽的房子，在伏尔内山边开垦地，有个深而阴凉的酒窖和一个种满了鲜花能俯瞰葡萄园的台地。

试酒点评

VOLNAY CLOS DES 60 OUVREES 1991

很好的半透明带朱红高光；迸发伏尔内异香，甘香而耐久；凝缩程度数高但不释出过度或木味过重；顶级的特柔滑终感。第一酒。

评分：★★★★

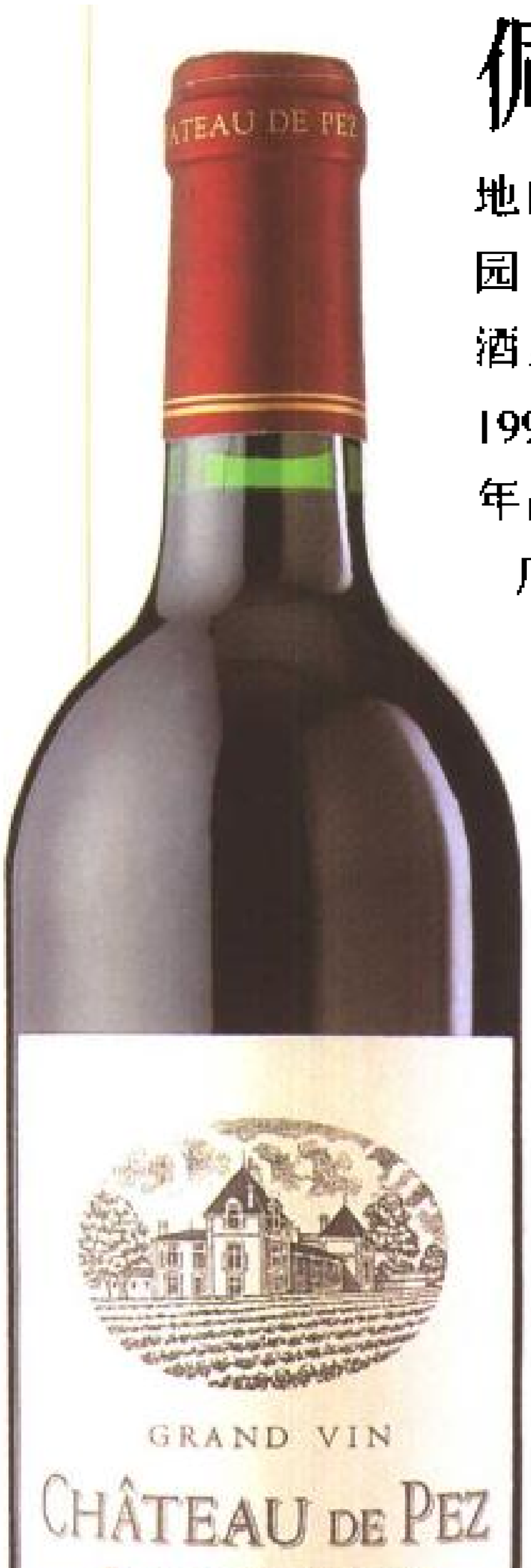
黄金发葡萄酒出色的品质，关键在于其酿造工艺按具体年份而灵活变通。这当然离不开先进科学技术的帮助。例如，热拉尔正在试验一种叫做"Durafroid"的机器，用以蒸发葡萄中的水分，这样便在雨量多的年份仍能使酒达到凝缩的要求。这种重视细微处的作风使他可以年复一年生产出匀和而果香纯正的葡萄酒来。现在庄园以年景不佳但仍出好酒而出名。在近几个好年景中，如1996年的和1993年的，表现十分出色，是柔滑优雅而组成稳定的范品。

谢拉尔，和整地其他几个蓬勃发展的庄园一样，正密切关注欧洲以外的地区。现在他进一步在西澳洲参与联合投资项目。热拉尔在那里种植了黑品诺，待葡萄成熟后，他是否能以轻手法驯养生长于高热气候中的勃艮第葡萄将见分晓。

热拉尔·波特的伏尔内庄园的厂楼

佩兹庄园 (Château de Pez)

地址：33180 St. Estèphe, France
电话：(33-5) 56 59 30 26
访问：须预约



佩兹庄园建于15世纪，是圣艾斯蒂夫最古老的两个庄园之一。1750年，布里翁高地的创立人庞塔(Pontac)家族种植这个葡萄园。这是梅多克最好的商人土酒。生产的葡萄酒具等级园标准，款式经典、全酒质、耐久。1992年，在葡萄收获庆典晚宴上，超级的1970年品使拉图尔庄园1967年品相形见绌。但是近几年来，除了1986年出产的酒较出色外，其他年份的都黯然失色。到1995年，路易斯·卢德礼香槟(Champagne Louis Roederer)收购了庄园及葡萄园，在酒厂现代化建设上投资可观，我们可以期待其回复应有水准。

葡萄园位处高原的裸露坡地上。土

资料匣

所有者：Champagne Louis Roederer
酿酒师：Jean-Baptiste Lecaillon
葡萄园面积：60英亩
年产：12 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂45％；梅洛8％；卡本妮弗兰克3％；小伐多3％
植株平均年龄：30年以上
新木桶使用比例：40％
近期最佳年份：1996
最佳匹配菜肴：肉·野味
当地餐厅：Château Cordeillan Bages, 普伊勒

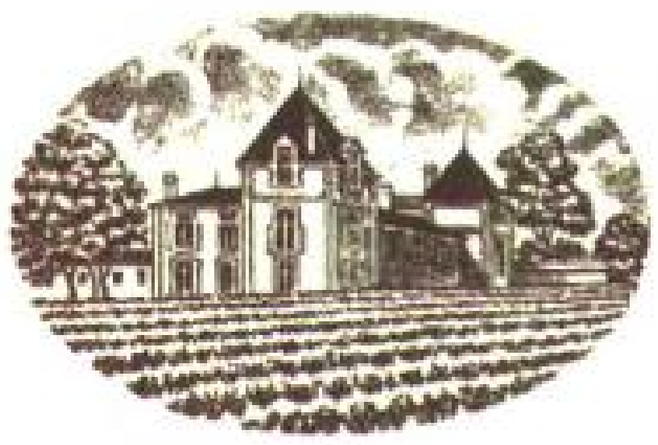
试酒点评

CHATEAU DE PEZ 1994

红宝石色带淡紫高光；闻之上佳而浓郁，有成熟红果香，略带烤面包香味；口感优雅而足香，有十分好的凝缩性和熟单宁味；口感柔滑。

评分：★★★

壤上层为贯夕亚(Gunzian)碎石，下层是圣艾斯蒂夫的石灰石和粘土混合石床，该粘土成份给葡萄酒以耐久力强的特色。佩兹庄园在酿酒上仍坚持使用木桶；发酵是在开盖的旧橡木桶中进行21日。葡萄酒在12月份调合后，再在酒桶(40%的新木)藏酿，且每3个月转桶1次。大约1年后，藏酿到一半，用蛋白精制。葡萄酒不经过任何过滤。高级的佩兹酒深色，丰浓而芳香浓郁，有长期藏酿的优良品质。好年份的葡萄酒要经过12～15年才能到达巅峰状态。



穆兰·阿文特，雅克庄园

(Château des Jacques, Moulin á Vent)

地址：71570 Romaneche-Thorins, France

电话：(33-3) 80 20 19 57　　电传：(33-3) 80 22 56 03

访问：须预约

由于含有大产量的寡味新布约莱(Beaujolais-Nouveau)，出产于布约莱北部山丘的顶级酒(土酒级)，现在名誉低贬，已非流行品种了。其中尤以穆兰·阿文特(Moulin-à-Vent)为首。穆兰·阿文特的土壤富含锰铜，可出产深色有组成的红酒，近于上好勃艮第。这要求用传统的酿酒工艺以及耐心的常规藏酿。雅克庄园在穆兰·阿文特中一直都表现出色，因为其完全采用传统之法。庄园长期为托兰(Thorin)家族所有，1997年1月庄园易手，它幸运地被祖筹股的路易·若多(Louis Jodot)的博恩厂楼购得，那是家资金雄厚又有远见卓

资料匣

所有者：Maison Louis Jadot

酿酒师：Pierre de Boissieu

葡萄园面积：90英亩

年产：30 000箱

葡萄品种：嘉美诺(Gamay Noir)

植株平均年龄：35年

新木桶使用比例：50%

近期最佳年份：1996, 1995

最佳匹配菜肴：内脏尤其是肾脏·牛奶乳酪

当地经营餐厅：Les Maritonnes, Romaneche-Thorins

识的公司。

在新主管理下，葡萄园的面积扩大到67.5英亩，用"穆兰·阿文特"名号，而另外的22.5英亩的白葡萄可以酿制布约莱或白马康(Macon Blanc)标签的葡萄酒。皮埃尔·德布瓦西厄(Pierre de Boissieu)是这里的经理兼酿酒师，略为采用红葡萄在入缸时的处理方法：80%的葡萄去梗(这种方法在布约莱只此一家)，20%留梗以缓化发酵流程。用传统发酵法，包括定期把葡萄汁泵起，使果衣湿润，释放出更多的单宁酸，这个过程需要在32℃下持续14~21日。这个庄园红葡萄酒制法很特别，即庄园内不同葡萄园场的葡萄要分别在缸中酿制，在小橡木桶中藏酿并分别装瓶；这样制成了庄园的6种古威酒，按其园场命名。而另一种方法是把各园场的酒调合起来装瓶，这是雅克庄园葡萄酒。

试酒点评

CHATEAU DES JACQUES, ROCHEGRES, 1996

本名号(Chenas)产品顶极之作。丰满的深红宝石色；成熟的单宁酸味和其他酸味，并有深湛浓郁的果味。留香十分长。出色。适宜暂时放置，到2000~2005年间饮用。

评分：★★★★

1997年9月庄园试酒，1996年的上品，它们生动地展示了不同园场点出产的酒各具特色。拉托兰(Les Thorins)颜色深且带红宝石色泽，中浓重，顺喉，肉质，是地道的勃艮第酒；拉香·德库尔(Le Champ de Coeur)口味精致，留香长久，仍需藏酿；格兰卡克林(Grand Carquelin)异香扑鼻(紫罗兰香)，已发育，典型的布约莱款。拉·罗什(La Roche)有十分纯正的嘉美(Gamay)果香，略带山菇香和淡淡的香子兰草味；6种酒中最好的是罗什格尔(Rochegres)(见试酒点评)，尤其适合长期藏酿。对于那要求用福特价钱购买法拉利的勃艮第爱好者，这些酒正是他们超值品。

德维莱纳(A. & P. de Villaine)公司

地址：2 rue de la Fontaine, 71150 Bouzeron, France
电话：(33-3) 85 91 20 50　　电传：(33-3) 85 87 04 10
非周末9:00～12:00am，2:00～5:00pm
访问：须预约

奥贝尔·德维莱纳(Aubert de Villaine)是勃艮第十分著名的罗曼涅·康蒂庄园的部分所有者，并以担任全职董事而闻名。德维莱纳可以说是葡萄酒业的一位伟人，他是庄主中最有礼貌且知识最丰富的人：对于葡萄酒出版界向他提出的无穷无尽的问题，他总是乐意给出详尽而诚恳的回答。他与他的美国妻子保利娜(Pauline)生活在勃艮第内陆一个叫作布杰伦(Bouzeron)的静谧村庄里，距"睡市"沙尼(Chagny) 10分钟的车程。

布捷伦以出产阿利葛特(Aligot)酒

资料匣

所有者：A. & P. de Villaine
酿酒师：Aubert de Villaine
葡萄园面积：50英亩
年产：12 000箱
葡萄品种：黑品诺(La Digoine)
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：10%～15%
近期最佳年份：1996, 1995, 1993, 1990
最佳匹配菜肴：烤鸽·红肉
当地餐厅：Lamelise, Chagny; Hostellerie du Val d'Or, 墨乔雷

闻名。村东南边的石灰／粘土山坡上的葡萄经过加工就变成了适宜早期饮用的白酒，具深蓝色，无甜味，酒质轻清而优雅等特色。德维莱纳公司的阿利葛特酒是村里最好的；其勃艮第红酒拉迪哥环(La Digoine)也更超卓。

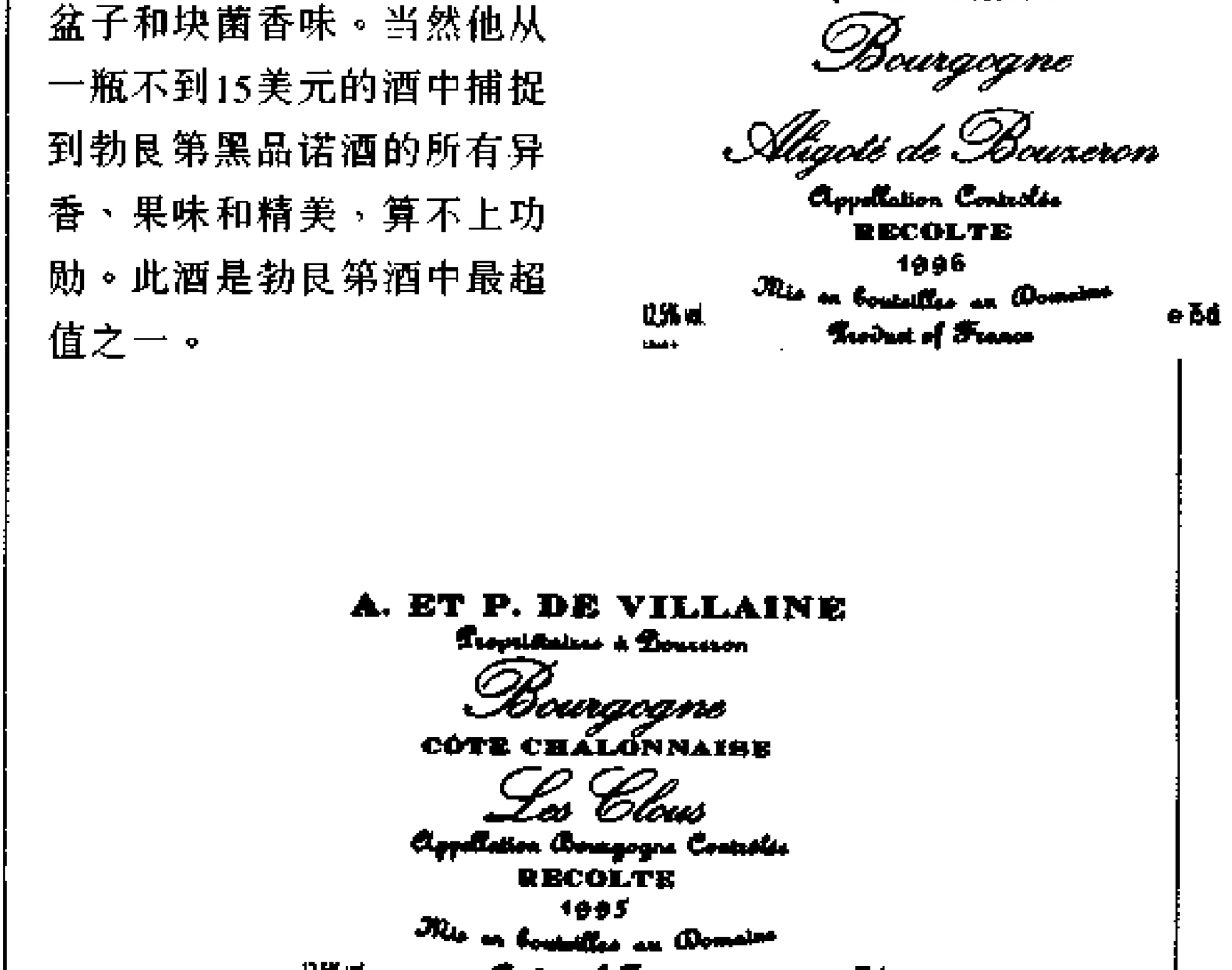
德维莱纳公司还酿制100%的黑品诺，如酿制其DRC正土酒一样精心。在近10年里，德维莱纳葡萄种植只用有机物：如只用堆肥且不使用除草剂。葡萄采摘后，在开盖的大桶中发酵12～15日，再用酒桶(新木占10%～15%)藏酿。德维莱纳曾对笔者说过，他从拉迪哥环品出了覆盆子和块菌香味。当然他从一瓶不到15美元的酒中捕捉到勃艮第黑品诺酒的所有异香、果味和精美，算不上功勋。此酒是勃艮第酒中最超值之一。

试酒点评

BOURGOGNE ROUGE
LA DIGOINE 1995

优雅亮丽的红宝石色，经典浅嫩黑品诺色泽；有野树莓的香味，十分怡人；甘美纯净的果味，终感带土香、蘑菇香，还有块菌味。便宜名牌。

评分：★★★★



俄勒冈杜鲁安庄园(Domaine Drouhin, Oregon)

地址：Breyman Orchards Road, Dundee, Oregon 97115, USA
电话：(1-503) 864 2700　　电传：(1-503) 664 3372
访问：须预约

杜鲁安庄园自1988年第一葡萄年葡萄酒问世后，就一直是俄勒冈黑品诺酒的标准生产商。庄园所产的葡萄酒一贯优质，归功于酿酒师韦罗妮克·杜鲁安(Véronique Drouhin)。她把现代科技手段和谙熟经典的法国葡萄酒传统结合起来。

韦罗妮克出生于1962年，她是勃艮第著名营销商兼葡萄园主罗伯特·杜鲁安(Robert Drouhin)的女儿(见第76页迈逊·杜鲁安庄园)。韦罗妮克在第戎(Dijon)大学的酿酒学取得了2个学位后，又在波尔多的佩萨克·莱奥尼昂(Pessac Léognan)(格拉夫)区的弗吕萨尔庄园(Château Frieuzal)接受训练。1987年她加入了迈逊·杜鲁安庄园，参于酿酒

资料匣

所有者：Robert Drouhin
酿酒师：Véonique Boss-Drouhin
葡萄园面积：180英亩
年产：10 000箱
葡萄品种：黑品诺(100%)
植株平均年龄：9年
新木桶使用比例：20%
近期最佳年份：1993
最佳匹配菜肴：鸡，羊肉，牛，配蛙肉饮用也相当不错

工作、每天还和父亲尝试各种新酒和陈酒。作为研究的一部分，韦罗妮克专门分析了太平洋西北部出产葡萄酒的可能性和面临的挑战。所以罗伯特·杜鲁安决定在勃艮第之外开发他的第一个也是唯一的酿酒产业时，俄勒冈便成为酿制黑品诺酒的首选。

试酒点评

DOMAINE DROUHIN OREGON PINOT NOIR 1994

亮丽雅致的红宝石色，有朱红高光；纯正的樱桃果香，带少许香子兰香；香味组成好，柔滑，留香十分长。完美无瑕。

评分：★★★

杜鲁安庄园座落于波特兰(Portland)西南48公里外，威拉米特河谷(Willamette)的红山(Red Hills)南坡上。杜鲁安一家把他们对于最好的红勃艮第在葡萄和葡萄酒两方面无分彼此的全面照管经验，同样一开始便施用于新生儿品诺酒的身上。葡萄由人工采摘，放在11.25千克的小箱中；用葡萄本身带有的酵母自然发酵；发酵时按照传统的方法把葡萄渣压入酒液中，以尽量释出果衣中的色素；酒厂建于山上，所以在新酒转桶时，尽可能利用重力，以保持酒液的潜在香气。新木的使用比例永远不会超过20%，这样黑品诺酒那令人垂涎的果香就不会给橡木味遮盖了。

庄园在大多数年份中生产2种葡萄酒。他们的招牌货俄勒冈·黑品诺(DD Oregon Pinot Noir)，虽然有组成，酒香耐久，

韦罗妮克·杜鲁安，杜鲁安庄园的酿酒师

杜鲁安庄园葡萄园的绮丽风光

但更重要是上市时便有即时产生的愉悦感，它还因其纯正的果香和柔滑质地给人留下较深的印象。奥勒冈·洛朗斯·黑品诺 (DD Oregon Laurene Pinot Noir) 以吉罗妮克的长女命名，此酒更复合，更多酒质，可贮藏更久。迄今的9个葡萄年中，杜鲁安认为1993年的最佳。

乔治·杜布夫(Georges Duboeuf)公司

地址：B.P. 12,71570 Romaneche-Thorins, France
电话：(33-3) 85 35 34 20　　电传：(33-3) 85 35 34 20
访问：Le Hameau du Vin葡萄酒博物馆和公园，工作日开放

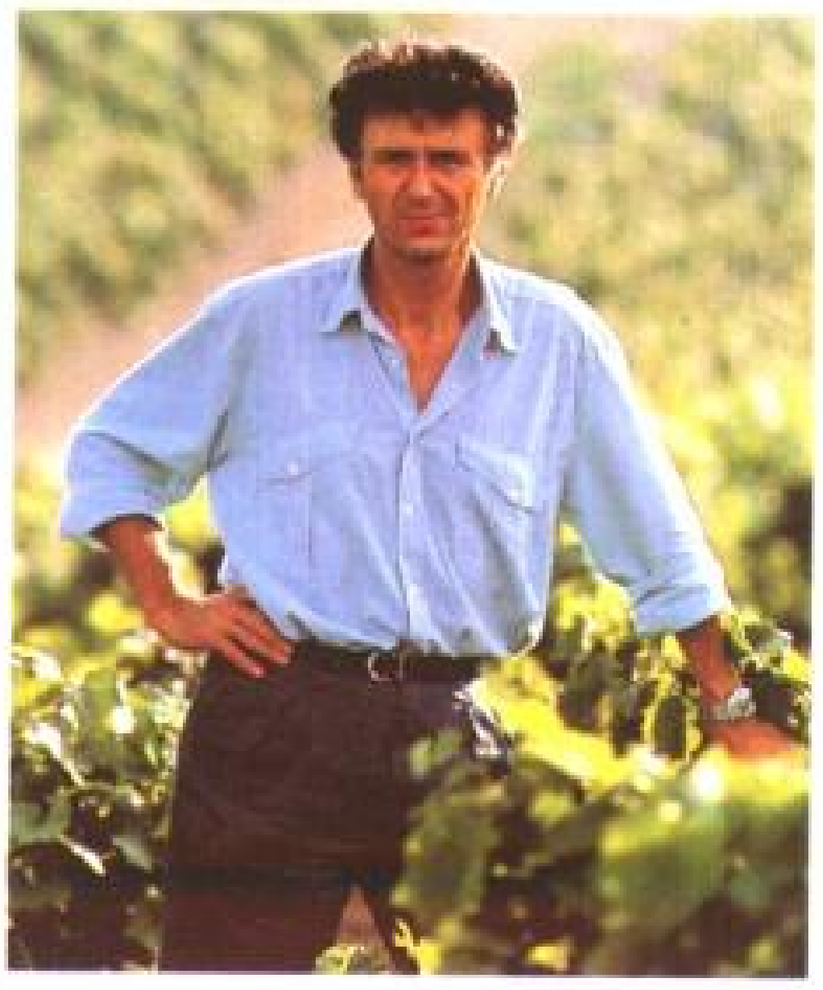
大橡树是由小橡子长成的。乔治·杜布夫是布约莱最大的商人，他的公司占了产区的全世界葡萄酒总销量的15%，这是在30年间实现的。20世纪50年代，乔治在巴黎学体育，厌倦了每天乘地铁前往健身体育馆的生活，回到马康附近的普伊·富伊(Pouilly Fuiss)的家族小葡萄园去。他从低级工作开始，按照《米歇兰指南》一书资料，给妻子建立了餐厅客户网。20世纪60年代初，他和保罗·博屈兹(Paul Bocuse)、亚历克斯·利森(Alexis Lichine)合作，推广庄主们布约莱和马康奈

资料匣

所有者：Les Vins Georges Duboeuf
酿酒师：Georges Duboeuf和Franck Duboeuf
葡萄园面积：180英亩
年产：1 000 000箱
葡萄品种：嘉美(Gamay)
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：10%～20%
近期最佳年份：1996, 1995
最佳匹配菜肴：猪肉，动物内脏，奶油乳酪
当地经营餐厅：Les Maritonnes, Romaneche-Thorins

(Maconnais) 葡萄酒，但庄主一直无法达成一致的推销策略。1964年，乔治在沙内斯 (Chanes) 开办自己的公司——乔治·杜布夫葡萄酒 (Les Vins Georges Duboeuf) 公司。

乔治是资讯方面的天才，他从世界市场清楚地意识到真正的布约莱酒可以是最美味的——新鲜，花香，没有苦涩味。他的成功基于公平的价格，很好的及时推广以及最先进的酿酒技术。乔治是个工作狂，他每天从早上5点工作到下午6点，随时给庄主们作顾问，或者试试新古威酒。他和他儿子弗兰克 (Franck) 一年中试过300余家布约莱庄主的7 000款葡萄酒。不管眼红的竞争者怎么说，每一种杜布夫标签的精选葡萄酒，都是乡村和名号的姣姣者。乔治在布约莱文化中确立了自己的地位，并得到许多庄主的信任，他们与他做生意从不用合约。现实主义者的乔治很快就看到， 20世纪70和80年代给产区带来繁荣的布约莱新酒 (Nouveau) 的好处，已成为潜在的危险，贪婪的庄主们会超额生产，从而破坏了产区北部山区这种著名土酒的声誉。20世纪90年代，乔治的公司改变了经营策略，他们在罗蒂壑地北部买了一个葡萄园，接着又在邻近的阿德什 (Ardèvche) 买了第二个更大的葡萄园，生产美味的白维安尼亚。



"布约莱之王"
乔治·杜布夫

试酒点评

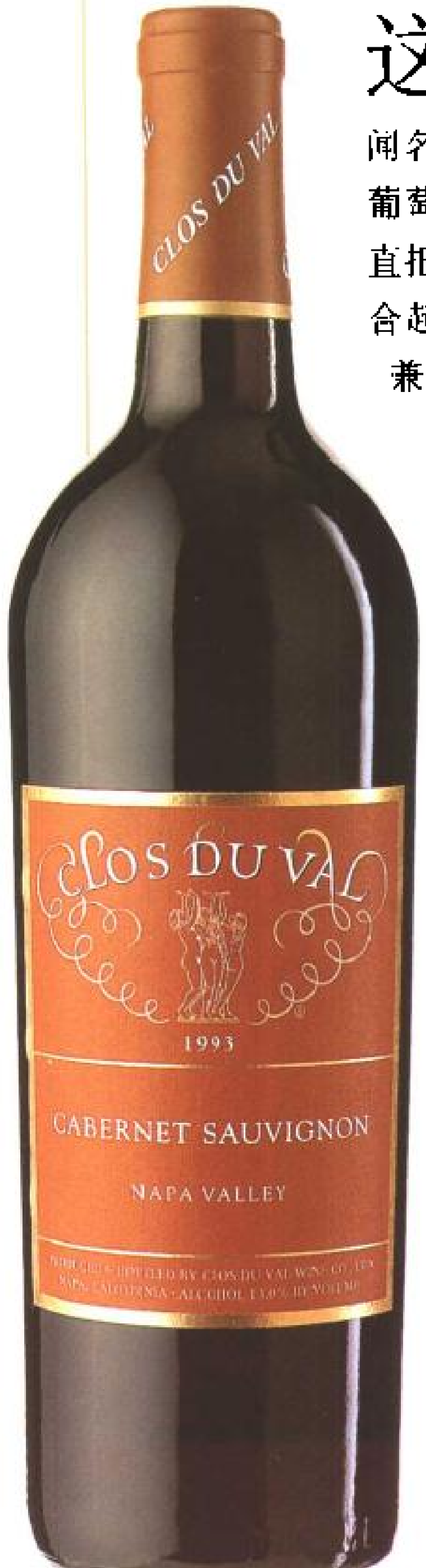
FLEURIE DOMAINE DES QUATRE VENTS 1996

明亮的紫红色，典型的傅立叶的百花香；口感柔滑，有纯正的嘉美果味。酸味佳。可改善到1999年。

评分 ★★★

伐尔克罗(Clos du Val)酿酒厂

地址：5330 Silverado Trail, P.O. Box 4350,
Napa, California 94558, USA
电话：(1-707)259-2231　　电传：(1-707)252-6125
访问：须预约



这个鹿跃(Stag's Leap)酿酒厂建立于1972年，很快就以优质卡本妮萧伟昂而闻名。伐尔克罗酿酒厂早就以产品显示出上等葡萄酒的勾和比劲度更重要，它的卡本妮酒一直把丰浓的纳帕果味和优雅的法国紧约性质结合起来。这点不奇怪，因为建立本厂的酿酒师兼主管伯纳·波尔特(Bernard Porter)，是波尔多长大的法国人，其父亲曾在波尔多的拉菲特·罗施尔德庄园任技术总监。

伐尔克罗酿酒厂卡本妮存酿(Clos du Val Cabernet Reserve)仍居加州最出名红酒之列，它比大多数的葡萄酒藏酿得好，因它具有鹿跃葡萄的组成和优良的

资料匣

所有者：Clos du Val Wine Co. Ltd.
酿酒师兼主管：Bernard M. Portet
葡萄园面积：400英亩
年产：80 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：15年
新木桶使用比例·50%以上(依具体年份而定)
近期最佳年份：1996, 1994, 1992, 1991
最佳匹配菜肴：烤羊肉或烤猪肉
当地餐厅：Napa Valley Grill & Bistro, Don Giovanni

遗传因素，再调合少量的梅洛到卡本妮中，使得葡萄酒的果香能在藏酿中保存。如果你在拍卖会上看到超级的存酿1987，只要你认清其佳态，有藏酿历史说明，就应该毫不犹豫地买下它。

1990～1996年的出色葡萄年景，即使有钱也难以取舍。一定要挑选的话，1996年份的高级单宁味可以使卡本妮存酿贮藏得更久也更突出；而1991年的由于生长季特长，所以极为精致；笔者本人喜欢1993年的（见试酒点评），因为这种卡本妮酒不可能出自非法国人的手笔。

伐尔克罗酿酒厂还酿制十分优良的谐同耐酒和辛潇地尔酒。其黑品诺酒也很受推崇，组成也不错。

试酒点评

CLOS DU VAL

CABERNET

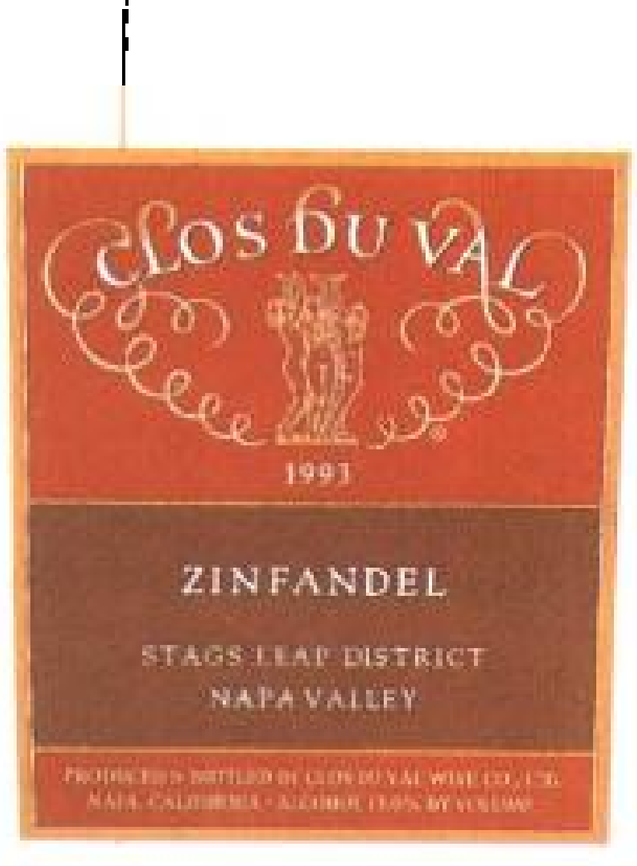
SAUVIGNON

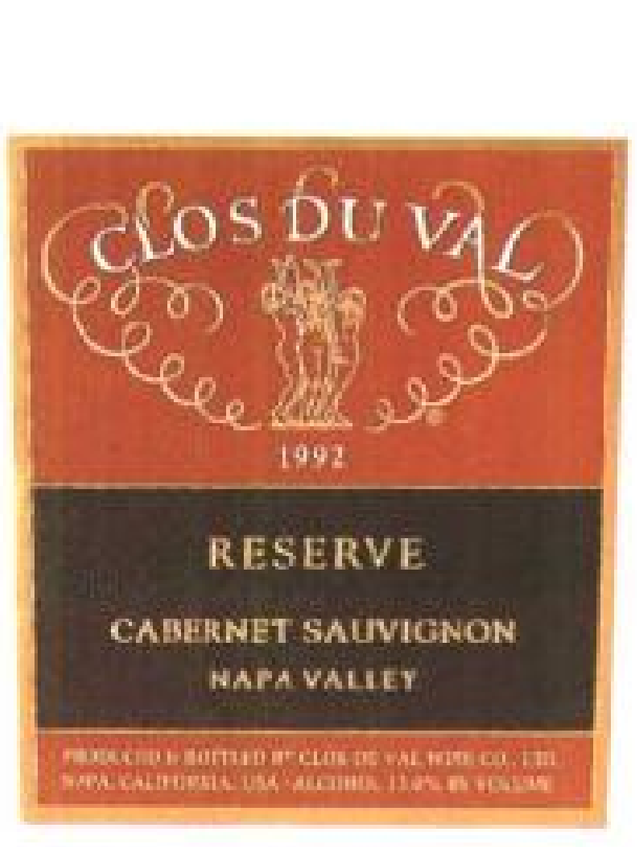
RESERVE 1993

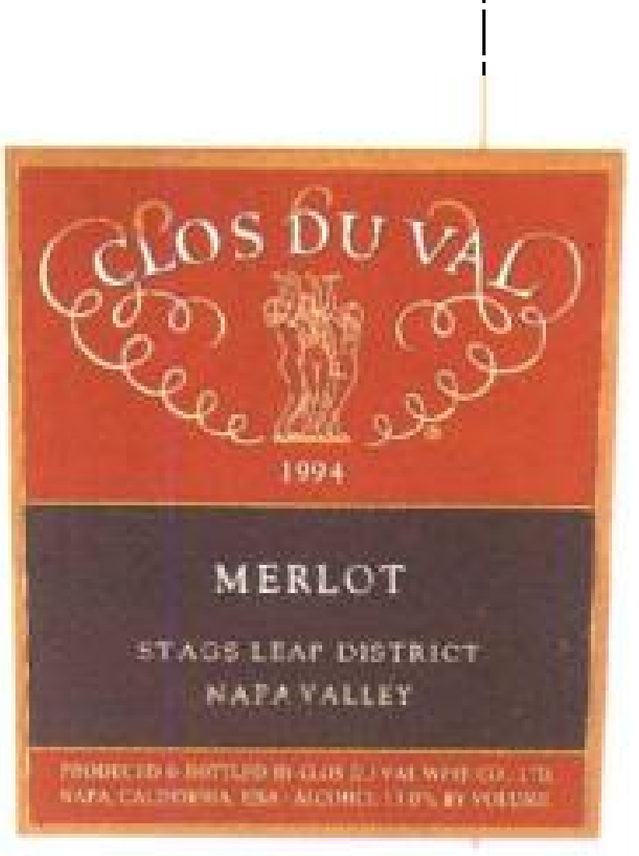
亮丽的深红宝石色，浸渍不过度；有丰浓的黑加仑子异香；入口也有同样丰浓的黑加仑子味，但十分敏妙和紧约；酸味一流，可继续贮藏。适于1999/2000年饮用的有型款葡萄酒。

评分：★★★

伐尔克罗酿酒厂的总裁兼酿酒师伯纳·M·波尔特







美景庄园(Fairview)

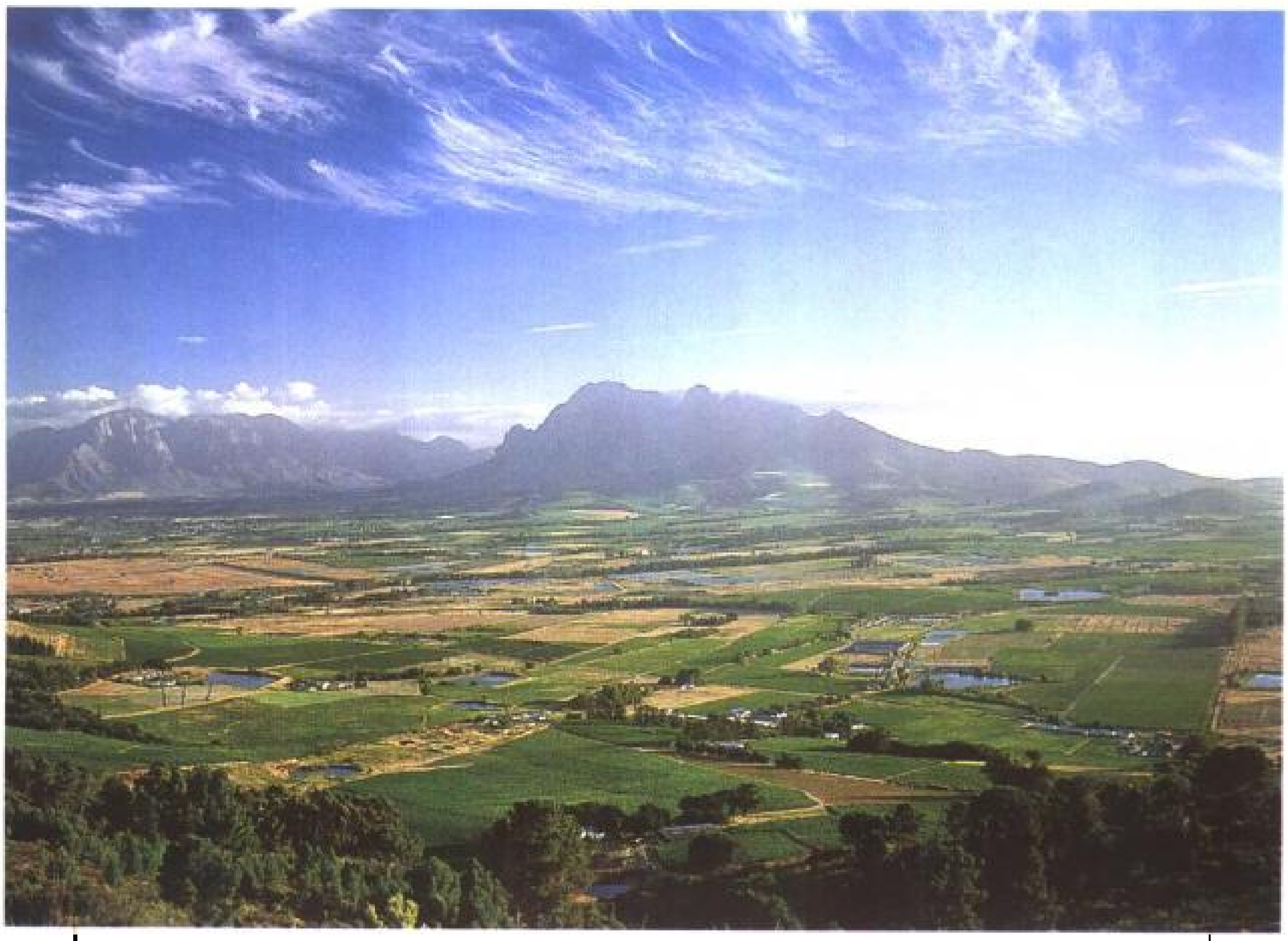
地址：P.O. Bow 583, Paarl 7824, South Africa
电话：(27-21) 863 2450　　电传：(27-21) 863 2591
访问：周一～周五8:00am～5:00pm；周六8:30am～1:00pm

美景庄园是开普最美丽的庄园之一，俯瞰桌山(Table Mountain)全景。1693年，这块地原是西门·范·德尔史蒂尔(Simon Van Der Stel)的，此后数易其主，到1963年，查理斯·巴克(Charles Back)来自东欧的祖父收购了它。

酿酒已开展相当时间了，据说当地一个医生还用处方开酒给贫穷的孩子。现今美景庄园的酒当然不是药；整个系列颜色生动可爱，香味芳醇，价格低廉，适合较低的经济水平。美景庄园现在年产100 000箱。这都得归功于查理斯·巴克，他性格多元化，既是十分投入的

资料匣

所有者：Back family
酿酒师：Charles Back
葡萄园面积：412.5英亩
年产：100 000箱
葡萄品种：席拉；黑品诺；Pinotage(主要为红葡萄)
植株平均年龄：15年
新木桶使用比例：30%以上
近期最佳年份：1993
最佳匹配菜肴：烧烤牛肉和羊肉，乳酪
当地经营餐厅：开普敦 Mount Noelson Hotel



从美景庄园俯瞰壮丽的帕尔河谷

酿酒师，又是天生的企业家，还是位十分成功的乳酪生产商，出产可口的意大利式、法式山羊乳酪及绵羊乳酪，包括一些回教用的。

美景庄园的葡萄园位于帕尔(Paarl)山坡地势较低的地方，面积412.5英亩，土壤为分化的花岗岩和沙石，非常适宜种植席拉葡萄。美景席拉(Fairview Shiraz)美味可口，富含桑椹果香，同时又具备可藏酿的组成。自1988年以来，美景庄园在各年份都很成功，一贯出色，赢得了不计其数的金奖。1993年份的葡萄酒尤其不同凡响。美景庄园还酿制绝好的品诺塔日(南非的杂交葡萄品种)酒，这种葡萄酒没有开普地区葡

试酒点评

FAIRVIEW SHIRAZ

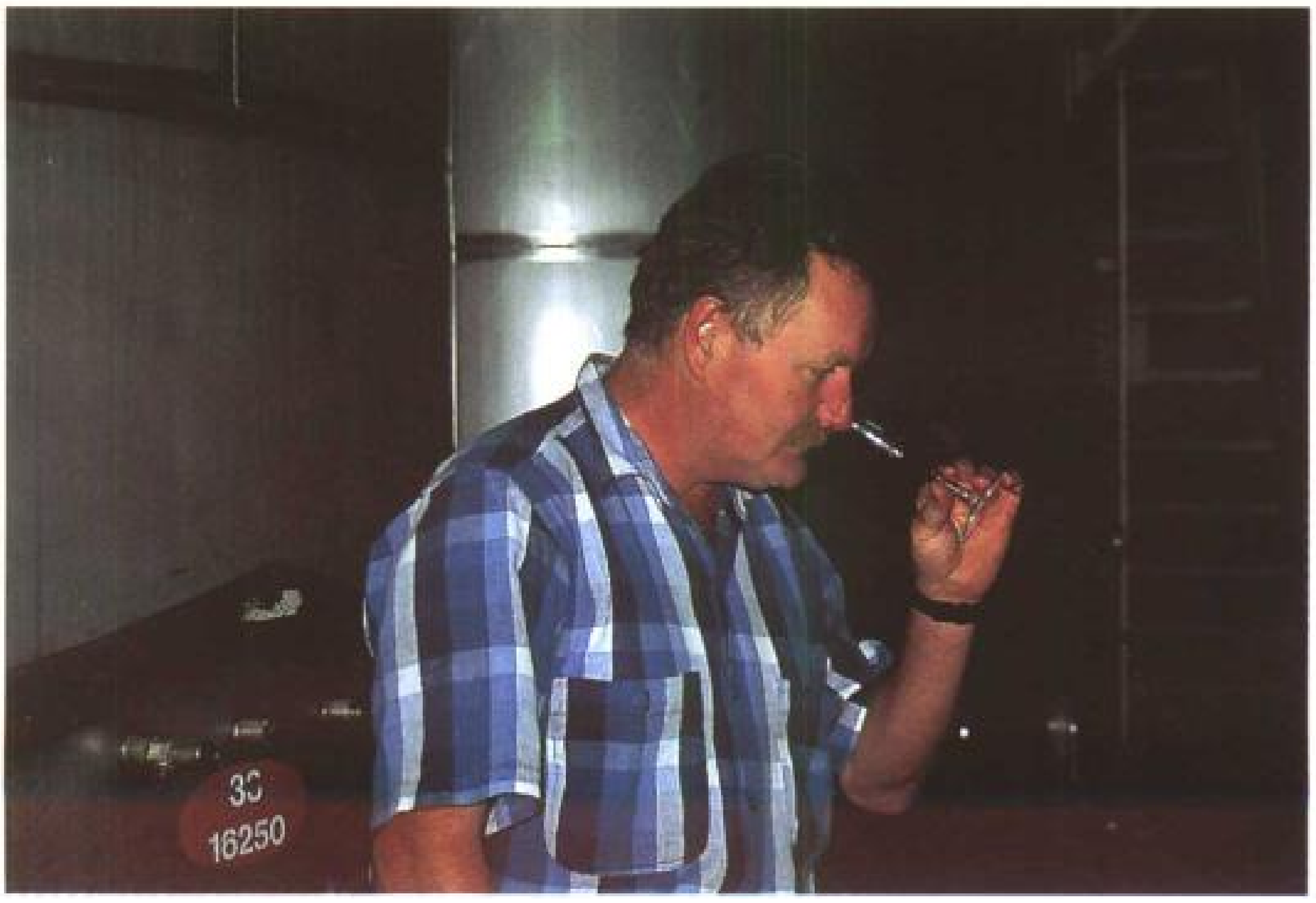
1993

丰满的深洋红色；有扑鼻的桑椹和烤果饼的丰浓香味；入口是确实的席拉北罗纳桑椹香味，但无浓烈的单宁和胡椒味。

评分：★★★★

美景庄园的大塔楼

菊酒常有的指甲油味，而白葡萄酒中，森美戎应算是可口足香，用来下小牛肉一流。



美景庄园的酿师查理斯·巴克

哈密顿·罗素葡萄园

(Hamilton Russell Vineyards)

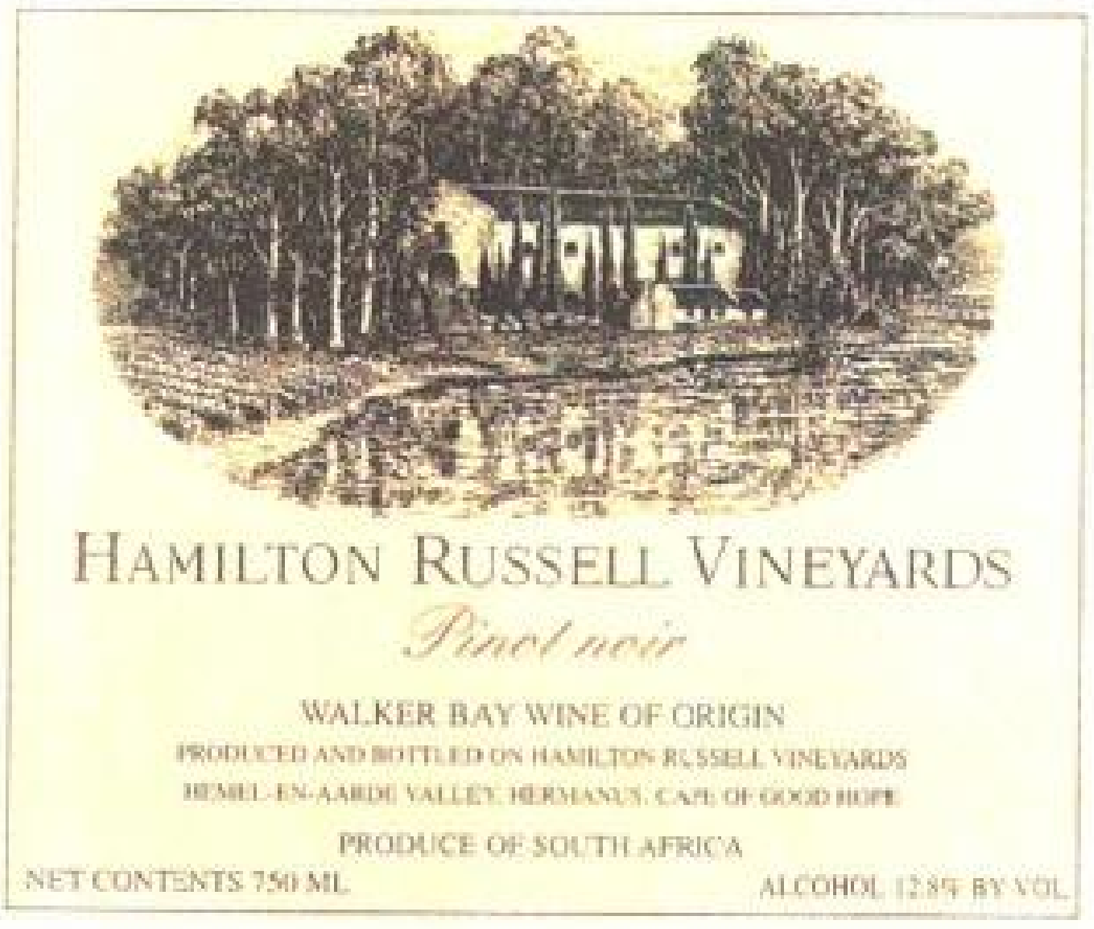
地址：Hamel-en-Aarde Valley, P.O. Box 158, Hermanus, Cape 7200, South Africa
电话：(27-283) 23595　　电传：(27-283) 21797
访问：工作日9:00am~5:00pm；周六9:00am~1:00pm

形容黑品诺的词可能比形容其他葡萄的要宽容些。按传统主义者所言，只有勃艮第的科尔多肯才有适宜的气候、沙石和土壤，让这种变化无常的葡萄，表现出它在超卓的红酒中的全部潜力。许多勃艮第人所言的"只有咱们"现在不对了，实际情况是世界上越来越多的酿酒师在酿制很好的黑品诺葡萄酒，其口味之美妙较之同样的红勃艮第毫不逊色。

资料匣

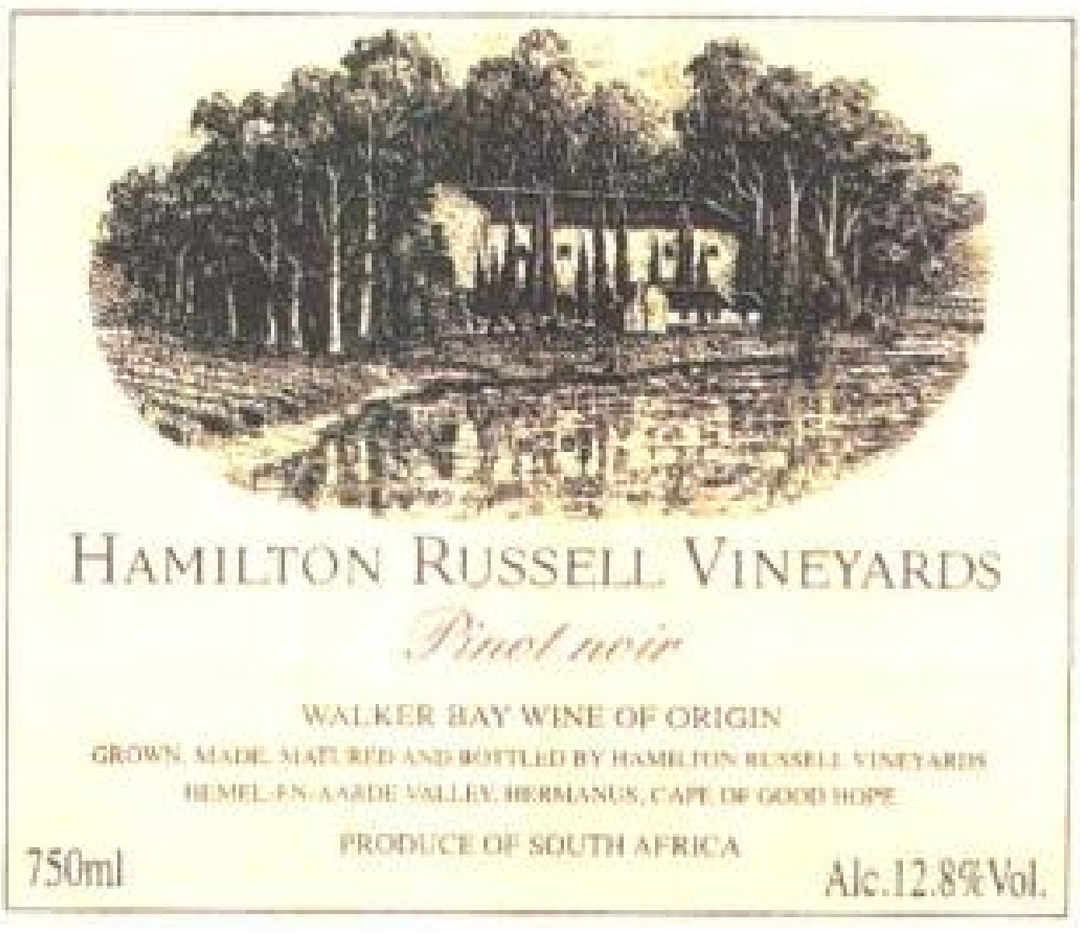
所有者：Anthony Hamilton Russell
酿酒师：Kevin Grant
葡萄园面积：160英亩
年产：25 000箱(包括黑品诺、谐同耐、和白萧伟鼎)
葡萄品种：黑品诺、谐同耐
植株平均年龄：12年(Barbaresco葡萄园)
新木桶使用比例：大约30％(依其年份而定)
近期最佳年份：1997, 1996, 1991
最佳匹配菜肴：野味和浆果烤鹅适合搭配黑品诺酒
当地餐厅：Burgundy Restaurant, Hermanus

勃艮第以外的黑品诺酒，尤其是纳帕和索诺马的葡萄酒，普遍的问题是果味太重，易上头，浸出的颜色和气味可能迎合大众的要求，但和香博尔·缪辛怡或伏尔奈的顶级庄主的名酒相比，在芬芳和醇柔的浓郁上，它都无法登大雅之堂。



这种情况还会继续下去吗？我敢打赌不会，只要看看非洲最南角，最寒凉的哈密顿·罗素庄园出产的黑品诺酒越来越敏妙就明白了。这个庄园给自己定下了最高的标准。园主安东尼·哈密顿说："我们目标不是粗豪、不耐久、充斥果味的酒，而是凝炼、性质复合并具有发育潜质。"他还说："我们要葡萄酒蕴藏产地的魅力，具备葡萄年的一切优点。"听起来有点理想化，换言之，安东尼重视哈美尔·恩·阿尔德谷(Hamel-en-Aarde Valley)葡萄园的土地，就如同勃艮第庄主如雅克·塞舍重视莫雷·圣丹尼斯的地段一样。

笔者1990年10月访问过哈密顿·罗素，记忆犹新。哈美尔葡萄园临南大西洋，是笔者见过最美的庄园，它的香草香味使我联想起普罗云斯，但它又另有纯粹非洲的特色。葡萄园位于北坡和东北坡上，共有16种石质土壤；距华尔克(Walker)海湾只有3.2公里，故受寒凉海洋气候影响，和位于加州中部海岸的圣巴巴



拉不尽相同，但都很适于种植黑品诺葡萄。这里所有的葡萄都是人工采摘，盛入小箱中，经分类后再压碎。他们沿用传统的酿制法，并精心处理。他们大量使用天然酵母，用法国最佳桶厂的酒桶。哈密顿·罗素的黑品诺酒与其说是新世界款型，不如说更像勃艮第酒。其半透明的色泽和新鲜的异香越藏酿越微妙，组成紧约，香味稳定持久，当然还有它的非常独特的原产性质。

安东尼承认庄园曾遇到过卷叶病的问题，但1997年他用未受病毒侵害的葡萄酿出了出色葡萄酒，1998年源源不绝；他现在准备加入精选的世界最佳黑品诺酒生产商。他们也出产十分好的谐同耐酒和白萧伟昂酒。

试酒点评

HAMILTON RUSSELL PINOT NOIR 1996

清澈而优雅的朱红色；上等的释出异香，比单种果味复合，带有秋叶和普罗云斯香草香味；入口味紧约，有很好的品诺特性，酸味佳，留香长。以简单的木塞封口，一星期后(1997年9月)再饮，风味仍佳。

评分：★★★

米夏埃尔·朱约庄园 (Domaine Michel Juillot)

地址：B.P. 10 Grande Rue, 71640 Mercurey, France
电话：(33-3) 85 45 27 27　　电传：(33-3) 85 45 25 52
访问：每日(除周六)8:30am~12:15pm，2:00~6:00pm

米夏埃尔·朱约庄园很可能是墨乔雷(Mercurey)的最佳庄园之一，而且肯定是最有干劲的。米夏埃尔·朱约在不到20年的时间里，把庄园的面积扩大到75英亩，质量从未下降。自1994年起，他那能干的儿子劳伦(Laurent)担任其酿酒师。

庄园出产一系列有趣的第一土酒墨乔雷酒，由当地的巴劳尔特克罗(Clos des Barraults)、艾维克克罗(Clos l'Eveque)、勒香普·马丁(Les Champs Martins)以及庄园独营的唐聂尔克罗(Clos Tonnerre)提供。每一种都具有独特的香味，且有很好的颜色，果香、橡木香匀和，

资料匣

所有者：Michel Juillot
酿酒师：Laurent Juillot
葡萄园面积：75英亩
年产：12 500箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：15%~20%
近期最佳年份：1995, 1993, 1990
最佳匹配菜肴：榛子·烤甜面包
当地餐厅：Hotellerie du Val d'Or, 墨乔雷

有突出的矿物质味如女伊圣乔治(Nuits St. Gorge)一般。也许是要显出比科尔多省的同行做得更好，米夏埃尔现在还用租种的葡萄酿制有劲度的科顿·皮埃尔(Corton Perrières)。

墨乔雷的现代酿酒工业可以说完美无缺。整串的葡萄采摘后集中去梗。经过5日的冷浸以保证好色泽，再在相对高温的环境下在井盖木缸中发酵7日。经过进一步的连衣浸渍后，葡萄酒使入桶，这样在随后的苹果乳酸发酵中，橡木气味得以优化。这里新橡木的使用量控制得谨慎而科学，一般是在10%～20%之间，这视具体年份而定。

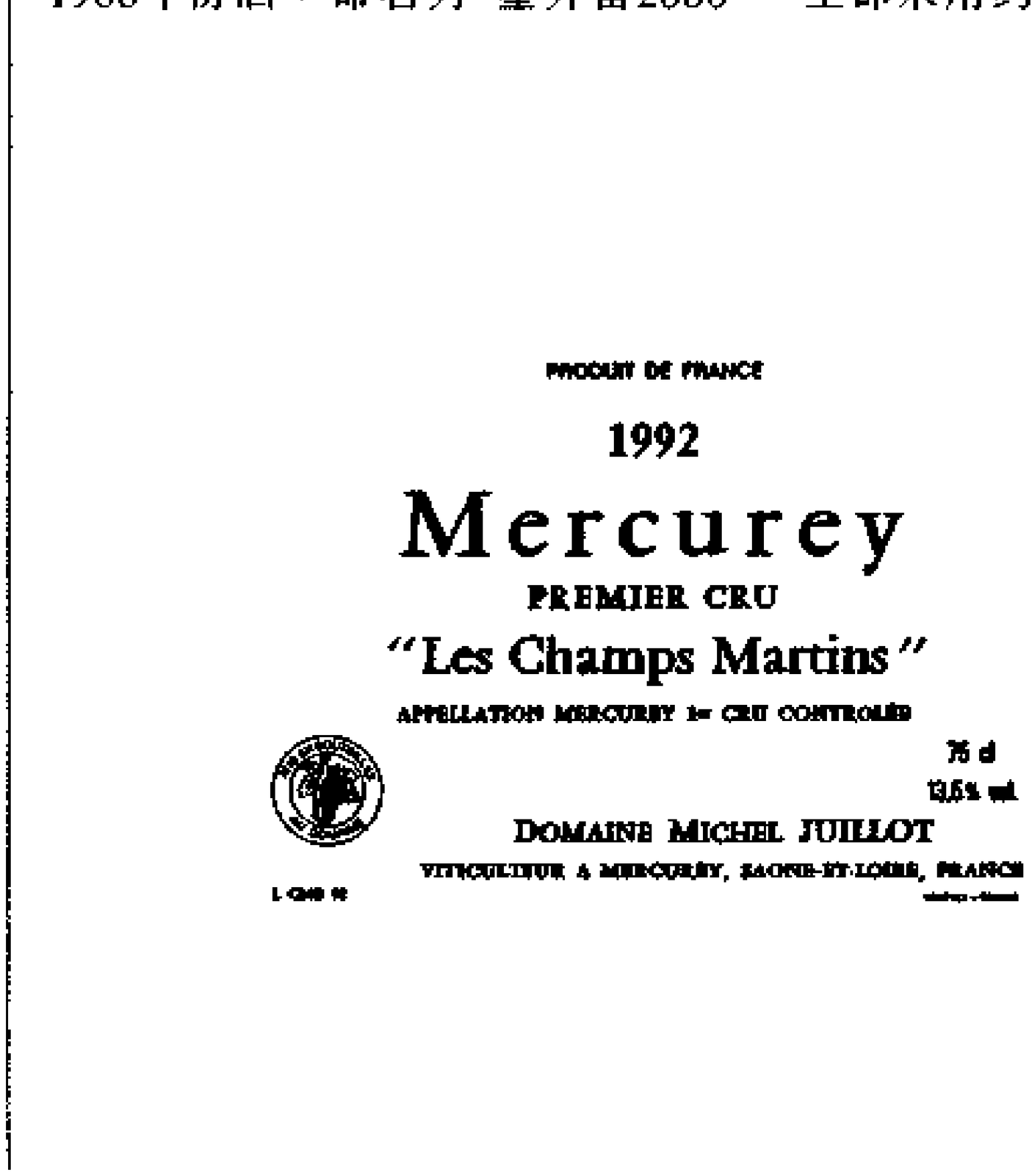
为迎接千禧年，米夏埃尔正准备推出用70年老植株酿制的1988年份酒，命名为"墨乔雷2000"，全部采用约2.3升瓶装。

试酒点评

MERCUREY CLOS TONNERRE 1995

贮藏至1999年的博大葡萄酒，保存深蕴香气，连同尤伊岳葡萄酒特有的细腻和优雅风味；其红宝石色未浸过度；闻之或口尝，都为小红果气味，混有少许野禽的香味，单宁味柔滑，留香长。完美无瑕。

评分：★★★



卢温庄园 (Leeuwin Estate)

地址：Stevens Road, Margaret River, Western Australia 6285
电话：(61-9) 430 4099　　电传：(61-9) 430 5687
访问：10:00am~4:30pm

卢温庄园是西澳洲玛格丽特河 (Margaret River) 产区5个小荒酒厂之一。卢温庄园的葡萄园所在地，1972年为美国葡萄酒商罗伯特·蒙达维 (Robert Mondavi) 确认为适合生产上等葡萄酒。原因不难看出，这里的夏天和煦温暖 (至少相对于澳洲一贯的酷热气候而言)，三面环南部海域，碎石性土质与波尔多相似。

在蒙达卫的指导下，霍根 (Horgan) 家族着手把他们的畜牧场改建为葡萄园。1974年种了育苗圃，1978年试验性生产，在随后的20年间，卢温成为澳洲最优秀的酿酒

资料匣

所有者：Denis Horgan和Tricia Horgan
酿酒师：Robert Cartwright
葡萄园面积：290英亩
年产：500吨
葡萄品种：卡本妮萧伟昂25％；谐同耐25％;黑品诺10％;白萧伟昂12％；雷司令28％
植株平均年龄：75％种于1974年和1975年；其余的种于1994年和1995年
新木桶使用比例：100％
近期最佳年份：1995, 1992, 1991, 1982
最佳匹配菜肴：牛羊肉，野禽(配卡本妮萧伟昂)
经营餐厅：有

厂之一，位居欧洲以外地区的前20名内。酒厂的墙上装饰有他们收集的澳洲现代艺术作品，每年一度在圆形的露天剧场举行有名的音乐会，他们的餐厅曾获得奖项，这种种给出产卓越的谐同耐酒而享有盛名的卢温庄园锦上添花。

批评家试图贬低"工艺系列"的卡本妮萧伟昂酒，无论按什么标准，它都十分优良。葡萄用机器采摘，放入盖口容器中发酵，发酵过

卢温庄园的酿酒厂

试酒点评

"ART SERIES"
CABERNET
SAUVIGNON 1993

浓郁的深紫罗兰红色；闻之极具个性特别的丰浓浆果香和木烟香；味之为辛香的丰浓果味，但又不失优雅柔滑质感。留香长而优。

评分：★★★

程中每天要把葡萄汁泵起2次，以释出色素及单宁酸。发酵和缓化过程持续3星期，然后再在法国橡木桶中藏酿30个月，在推出之前还要再静置14个月。1991年出产的酒很不错，丰浓而高级，藏酿恰到好处。随后的1992和1993年酒也都十分出色。

让·马雷夏尔庄园(Domaine Jean Marechal)

地址：Grande Rue, 71640 Mercurey, France
电话：(33-3) 85 45 11 29　　电传：(33-3) 85 45 16 52
访问：周一～周六8:00～12:00am和1:30～7:00pm，节日预约

墨乔雷经常给精明的买手提供全勃艮第最为价廉物美的红酒，这个低调的让·马雷夏尔庄园就是最稳定的货源之一。自17世纪末这家人就一直在村里种葡萄，因此今天的让·马雷夏尔和他的女婿让·马克·博瓦涅(Jean-Marc Bovagne)，酿制耐久的需长期藏酿的葡萄酒就不足为奇了。

现在来看一下这里的平价高级葡萄酒的资料：25英亩成熟葡萄园位于墨乔雷最好的山坡，产量有意识，人工采摘，葡萄渣传统脚踏法，发酵过程长而缓慢，新木的使用慎重。这里出产系列至佳的

资料匣

所有者：Jean Marechal
酿酒师：Jean Marechal和Jean-Marc bovagne
葡萄园面积：25英亩
年产：4 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：10%
近期最佳年份：1996, 1995, 1993
最佳匹配菜肴：烤肉串，家禽，乳酪
当地餐厅：Hotellerie du Val d'Or, 墨乔雷

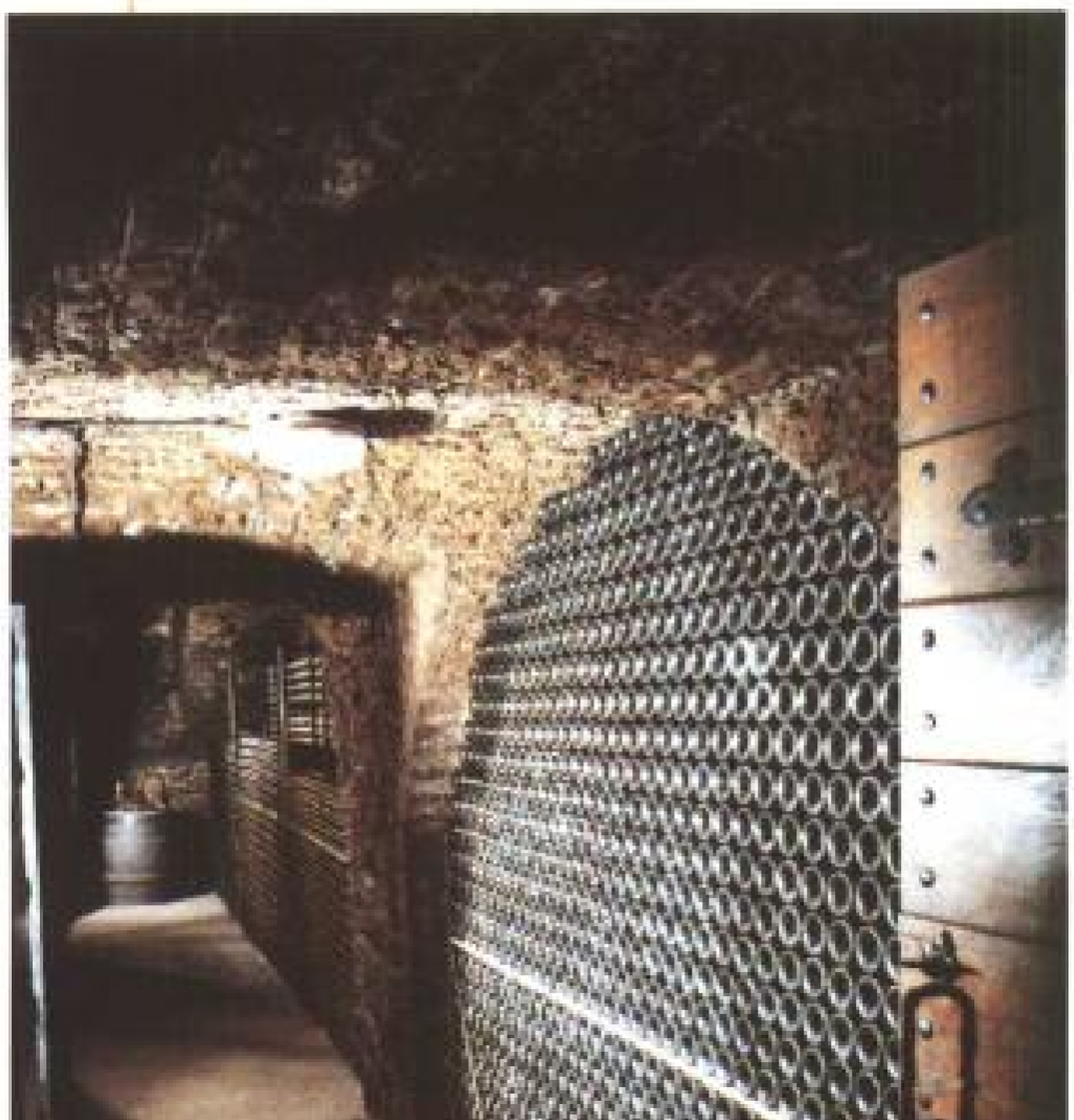
"名望古威(Cuvée Prestige)"是用一等园艾比克克罗(Clos L'Evèque)、勒瑙格(Les Naugues)和香普·马丁(Champs Martin)的葡萄酿的。1993年的收成特别好，葡萄酒具有浓郁的樱桃异香，精美的单宁酸给整体以匀和感，是真正的收藏品。1994年的更早收，鲜活而新鲜美味；1995年的(见试酒点评)是在2003～2005年之前藏酿的博大葡萄酒。让·马雷夏尔庄园还出产质地细密的白墨乔雷(Mercurey blanc)和适宜早期饮用的上好布尔干怡胭红酒(Bourgogne rouge)。他们的酒主要卖给法国的散客，但也出口到德国和英国。

试酒点评

MERCUREY CUVEE PRESTIGE 1995

深红宝石色；很浓郁的樱桃异香气，夹杂少许树莓香气；入口精美且有劲力的单宁味，应可藏酿到21世纪。

评分：★★★★



在墨乔雷的酒窖

位于法国墨乔雷的
让·马雷夏尔庄园

芒布里逊庄园 (Château Monbrison)

地址：33460 Arsac, margaux, France
电话：(33-5) 56 58 80 94　　电传：(33-5) 56 58 85 33
访问：须预约

这个被法国人称作"乡村别墅"的迷人而浪漫的庄园，位于阿尔萨克(Arsac)公区内马尔戈后的远离尘嚣的乡村里。产业葡萄园是美国诗人兼记者罗伯特·戴维斯(Robert Davis)1921年所购，他和妻子凯瑟琳(Kathleen)居于此乡，直到1939年二次大战期间，葡萄园毁于兵火，他举家迁往摩洛哥。1963年，戴维斯的小女儿伊利莎白重整庄园，重新种植荒芜了的葡萄园。她很有远见，因为这里的葡萄藤生长在和丹格鲁邸庄园一样的深层碎石土质的勒格朗(Le Grand)高原上，令人羡慕。葡萄藤成熟时，两地出产的葡萄酒

资料匣

所有者：Elizabeth Davis
酿酒师：Laurent Vonderheyden
葡萄园面积：32.5英亩
年产：5 800箱
葡萄品种：卡本妮苏维翁50%；梅洛30%；卡本妮弗兰克15%；小伐多5%
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：60%以上
近期最佳年份：1996, 1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1983
最佳匹配菜肴：红肉和野禽
当地餐厅：Le Lion d'Or, Arcins

都有同样的稳定性质和发育时的芬芳和丰浓。

芒布里逊庄园现已成为酿酒业的楷模，出产波尔多最好的商人土酒(crus bougerois)。产量出奇地低，伊利莎白的儿子劳伦·冯德黑顿(Laurent Vonderheyden)的酿制非常典范。当劳伦证明他成功地继承了其兄让·吕克(Jean Luc)的衣钵后，葡萄酒评家为之松了一口气。让·吕克于1992年不幸死于白血病，英年早逝。

试酒点评

CHATEAU MONBRISON 1993

平均而活跃的红宝石色，亮丽而不浸渍过度；瓶内藏酿4年之久，闻香味比较收敛，但仍有圆润的果香；入口有稳定而实净的单宁酸味，但若再在瓶藏酿3年，便会有柔滑丰浓感。逆年景的好成果。最近试酒时间为1997年9月。

评分：★★★

芒布里逊在搪瓷和不锈钢容器里进行发酵以利控制，但除此以外酿制过程十分传统。发酵允许的最高温度是32℃。初期葡萄酒每天泵起2次以增加接触空气，并和葡萄衣同处20～30日。然后再把酒液注入木桶(新木桶比例至多可达60%)藏酿2年。成酒结构实净而有单宁味，在瓶内藏酿7～10年后便有潜在的柔滑和上等的异香。芒布里逊是马尔戈最精细最完美的葡萄酒，比该名号的几种等级园要好。

乌撒马尔戈的芒布里逊庄园

蒙图庄园(Château Montus)

地址：32400 Maumussin-Laguian, France

电话：(33-5) 62 69 74 67　　电传：(33-5) 62 69 70 46

访问：周一～周六9:00～12:00am和2:00～6:30pm

热情奔放的阿兰·布鲁蒙(Alain Brumont)是法国西南部的乔治·杜布夫人·他把已被人们遗忘的马的兰(Madiran)红酒推向了更广阔的世界。30年前，马的兰酒是初生牛犊，主要用质地粗糙而带酸味的丹拿(Tannat)葡萄所制。布鲁蒙的成就是通过新的酿制法和巧妙利用新木·使马的兰酒更柔和、更精美。其招牌酒蒙图庄园的常规瓶装和吉伦特的上品地位的昂贵紫红酒可媲美。

蒙图庄园就是前战略防线河岸壁垒(Castelnau-Rivière Basse)，也是烈士圣利贝拉特(Sainte Liberate)的出生地。1981年布鲁蒙重建葡萄园，扩大到85英亩，

资料匣

所有者：S.A. Domaines et Châteaux d'Alain Brumont

酿酒师：Alain Brumont

葡萄园面积：85英亩

年产：16 000箱

葡萄品种：Tannat80％；卡本妮弗兰克10％；卡本妮索伟昂10％

植株平均年龄·15年

新木桶使用比例：50％

近期最佳年份·1995, 1990

最佳匹配菜肴：野禽

当地餐厅：Hotel de France, Auch

试酒点评

CHATEAU MONTUS

1994

深红宝石色，鲜活而浓烈；劲度好，稳定而充盈，本质匀和好，单宁味成熟，适量新橡木味使百味圆润。1998年尾底～2001年饮用皆宜。

评分：★★★

主要种植丹拿葡萄，并辅以卡本妮萧伟昂和费尔莎伐多(Fer Servadou)葡萄。葡萄园位于陡峭的山坡梯田上，土壤上层为大块鹅卵石，下层的土壤富含铁和锰铜——出产深色劲度红酒的好地方。他们什么都做妥，但要让马的兰酒的稳定且有时是粗劣单宁味中添些精美之质，方法是将葡萄藤彻底剪枝，在30℃～35℃度的高温下延长在桶内的发酵时间至21日；还在非常新的橡木桶中藏酿8～16个月。可以这样说，蒙图庄园红酒适于任何时节；你会欣赏它的浅嫩，也可以藏酿10年。它最好用来下那些合拍的菜肴，如白汁牛肉和上好的野味。还有种豪华装蒙图酒superb1990，是用100%的丹拿葡萄酿制，当然还是常规瓶装的古威更合算。

庞莱庄园 (Penley Estate)

地址：16 Ruthven Avenue, Adelaide, South Australia 5000
电话：(61-8) 8231 2400　　电传：(61-2) 8231 0589

访问：须预约

基姆　托利(Kym Tolley)是南澳著名的酿酒师家族的第六代子孙，他一直为庞福德工作，1988年在库纳瓦拉(Coonawarra)建立片莱庄园。红酒专家的托利，选库纳瓦拉园场建葡萄园，因为那里的寒凉气候及富饶的红土能出产澳洲最高级且十分匀和的卡本妮萧伟昂酒。10个葡萄年间，庞莱卡本妮(Penley Cabernets)已跻身顶级品，有典型匀和的果香、木香和酒香。

庞莱自己种植所需的库纳瓦拉葡萄；其酿制卡本妮萧伟昂存酿(Reserve)标签酒的葡萄绝不购买。葡萄用机器采摘。在18℃

资料匣

所有者：Kim Tolley
酿酒师：Kim Tolley
葡萄园面积：205英亩
年产：18 000箱
葡萄品种：萧伟昂56%；席拉22%；梅洛10%；卡本妮弗兰克3%；黑品诺4%；谐同耐5%
植株平均年龄：8年
新木桶使用比例：80%(Reserve Cabernet)
近期最佳年份：1991
最佳匹配菜肴：烤牛肉、羊肉、烧烤、野禽
当地经营餐厅：Cobb & Co.；The Hermitage(都在库纳瓦拉)

试酒点评

PENLEY ESTATE
COONAWARRA
RESERVE CABERNET
SAUVIGNON 1992

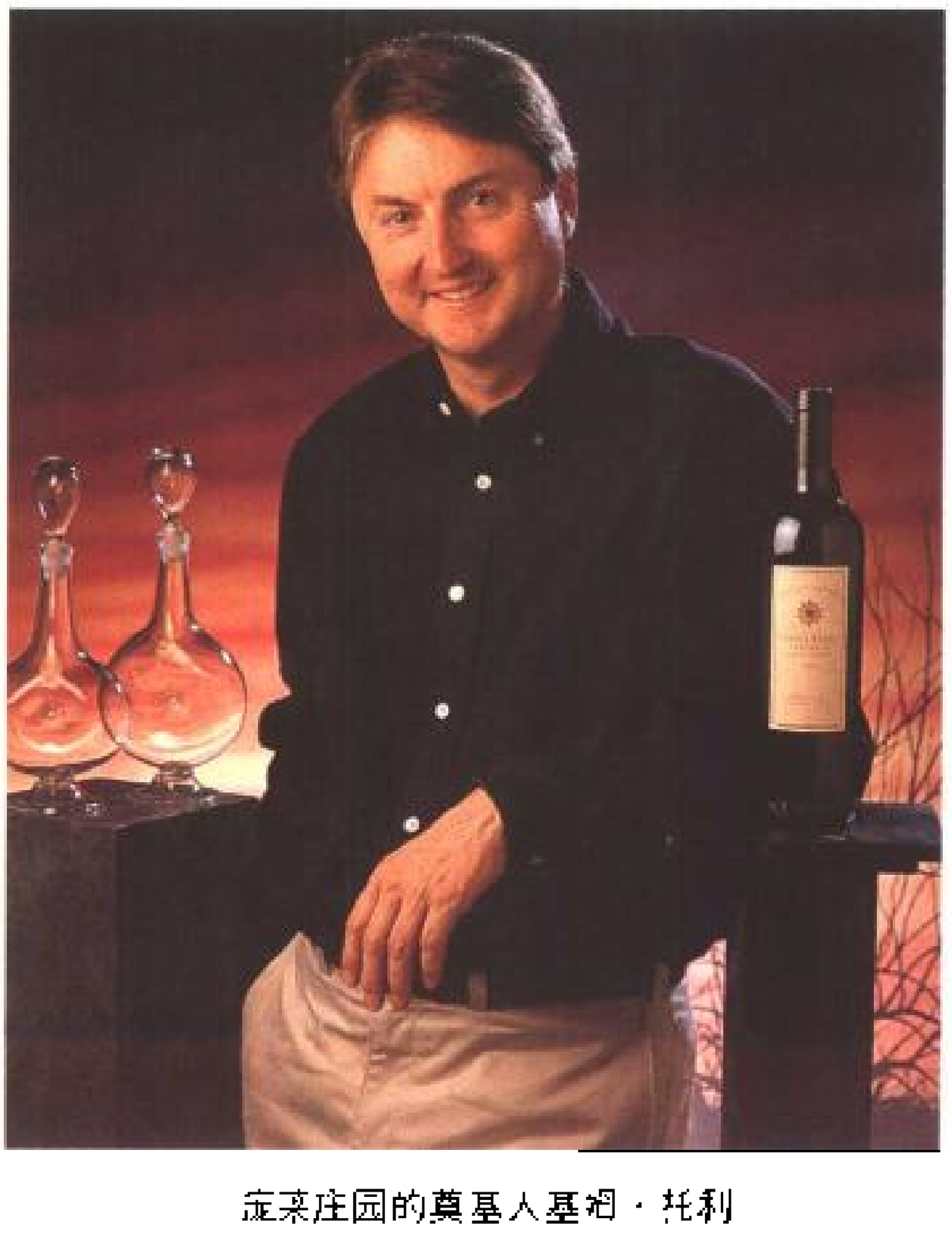
丰满的红宝石/紫红色，无藏酿之象；闻之悦人的库纳瓦拉异香和李子、奶油的甘香；口感有组成严谨而明确的耐久优雅气味。具迷人之质，受大众和专家拥戴。最近试酒时间为1997年12月。

评分：★★★★

COONAWARRA
PENLEY ESTATE
AUSTRALIA

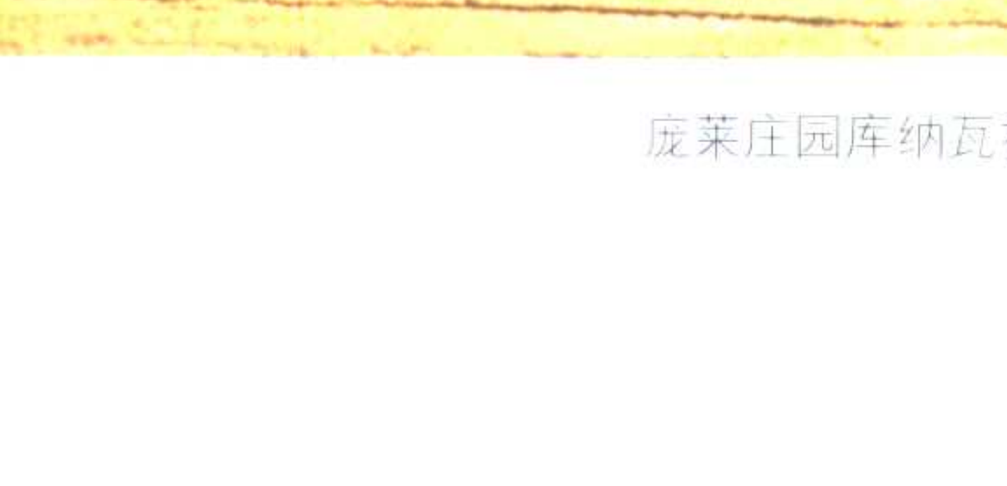
~20℃的较低温度下用不锈钢容器发酵7~10日，发酵时用木板把葡萄渣压入酒液里，以浸出好的颜色和果香。这种卡本妮存酿用美国及法国酒桶藏酿。因其香味醇和丰浓，浅嫩时即可饮用，若在瓶中藏酿5~8年，可发育出矿物质的复合气味。

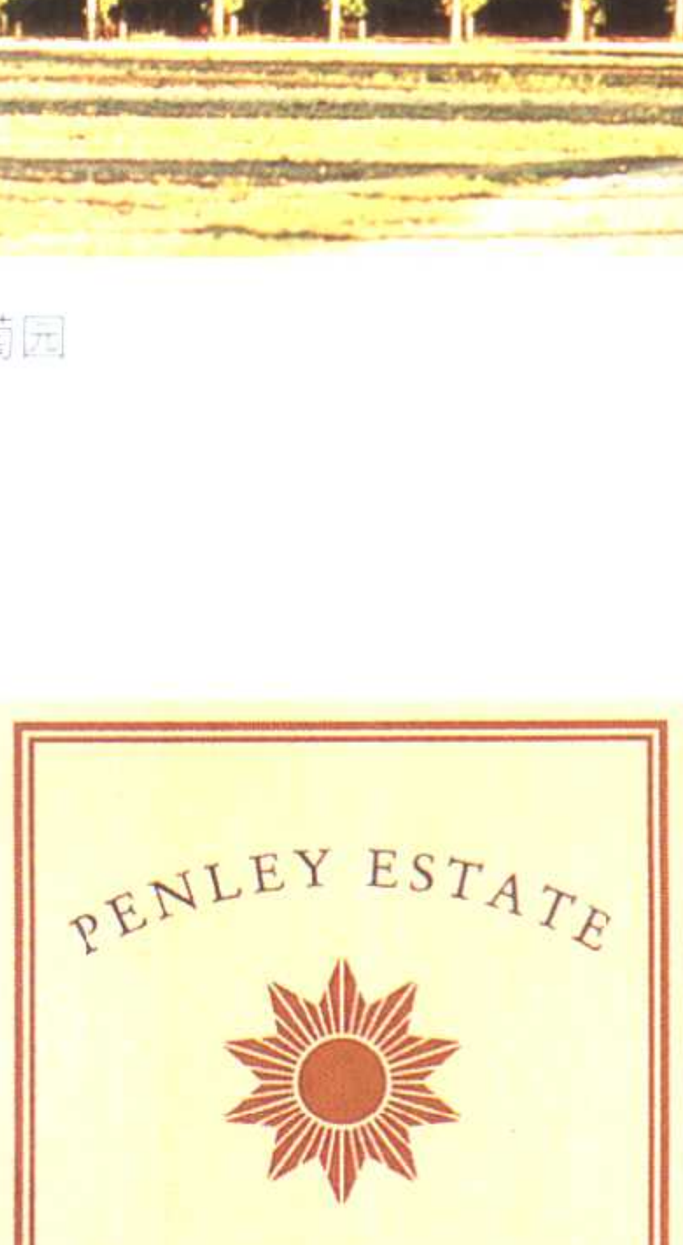
庞莱庄园还出产黑莓般香味(brambly)上好席拉酒、易饮的卡本妮席拉、质地紧约的谐同耐和用香槟法酿制的气泡酒。



庞莱庄园的奠基人基姆·托利

庞莱庄园库纳瓦拉葡萄园





比松·郎格维尔庄园(巴朗)

Château Pichon-Longueville (Baron)

地址：33250 Pauillac, France
电话：(33-5) 56 73 24 20　　电传：(33-5) 56 73 17 28
访问：须预约

这个历史悠久的普伊勒等级园，自1987年为具实力的AXA保险集团收购后，重上巅峰状态。庄园过去没有电和热水，而现在已焕然一新，设立了豪华的接待处和食宿服务给来往客户。华丽的正大门的两侧是2个尖顶的塔楼，使人想起迪士尼"白雪公主和七个小矮人"中的城堡。

新建的酿酒厂和这全然不同：准备1992葡萄年投产，未来主义的多功能大楼巍然屹立在D2庄园之路(route des Châteaux)，

资料匣

所有者：AXA Millesimes
酿酒师：Jean-Michel Cazes和Daniel Llose
葡萄园面积：125英亩
第二葡萄酒：Les Tourelles de Longueville
年产：24 000箱
葡萄品种：卡本妮苏维昂75%；梅洛24%；小伐多1%
植株平均年龄：25年
新木桶使用比例：高达70%
近期最佳年份：1996,1990
最佳匹配菜肴：牛里脊肉，烤鹅
当地经营餐厅：Château Cordeillan-Bages, 普伊勒

新修复的比松-
郎格维尔庄园

与其说是等级园的酿缸厂楼、不如说是卡纳维拉尔角的火箭发射控制中心。不管像还是不像，多功能大楼的设计适于酿制上好的紫红酒。葡萄酒移动完全靠自然重力。经压榨的葡萄汁和衣可以直接落到不锈钢桶中发酵，初步酿成的酒再落到酒桶中藏酿。他们不用泵，以免使葡萄酒发生有害的氧化。现任的总监让·米夏埃尔·卡兹(Jean-Michel Cazes)和皮什·巴热(Lynch-Bages)庄园的丹尼尔·略斯(Daniel Llose)还进行了其他改革，包括采用人工晚收葡萄来取得熟透的葡萄，以及70%好年份的新木酒桶使用比例。

在卡兹和略斯的制度下，比松·巴朗|这称谓便有别于比松·康特斯(Pichon Comtess)|出产的葡萄酒又完全恢复到1855年的等级高品地位。它们是经典的普伊勒——幼度且发育匀和。一等的年份酒要算是1988、1989，尤其是1990年，名牌拉图尔庄园只稍胜过比松。比松出产的第二葡萄酒Les Tourelles de Longueville通常很好卖，是价格合理的快熟正七酒。

试酒点评

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE 1990

超凡的深红宝石色；闻之有黑加仑子、矿物质和雪茄匣香气(经典普伊勒)；有十分好的凝缩果味和初发酒味，与橡木香匀和很好。留香十分长。出色好酒，到2010年更佳。

评分：★★★★★

普约庄园 (Château Poujeaux)

地址：33480 Moulis en Mèdoc, France
电话：(33-5) 56 58 02 96　　电传：(33-5) 56 58 01 25
访问：周一~周六9:00~12:00am和2:00~5:00pm

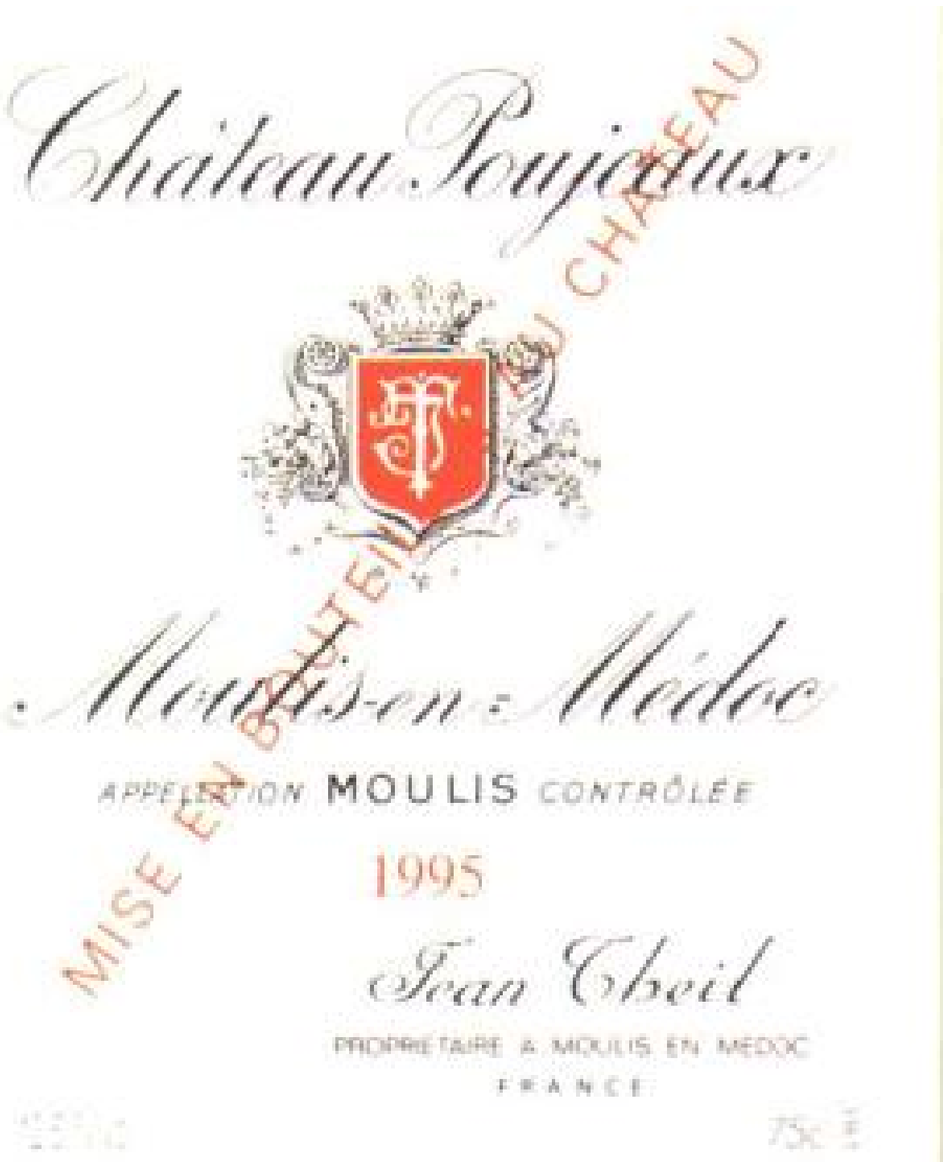
说到能以小胜大的紫红酒，则非普约莫属了。它虽然不是等级园，但却是很好的葡萄酒，是梅多克最超值品之一。昔日已故的乔治·蓬皮杜(George Pompidou)在巴黎其私人银行用两瓶未贴标签的1953年紫红酒款待他的老板巴朗·艾利·德罗特希尔德(Baron Elie de Rothschild)(拉菲特的拥有者)。巴朗·艾利以为他品出其中一瓶是拉菲特酒，于是向主人的盛情道谢。但蓬皮杜回答道："你喝的其实是普约。"

穆里斯(Moulis)名号在梅多克腹

资料匣

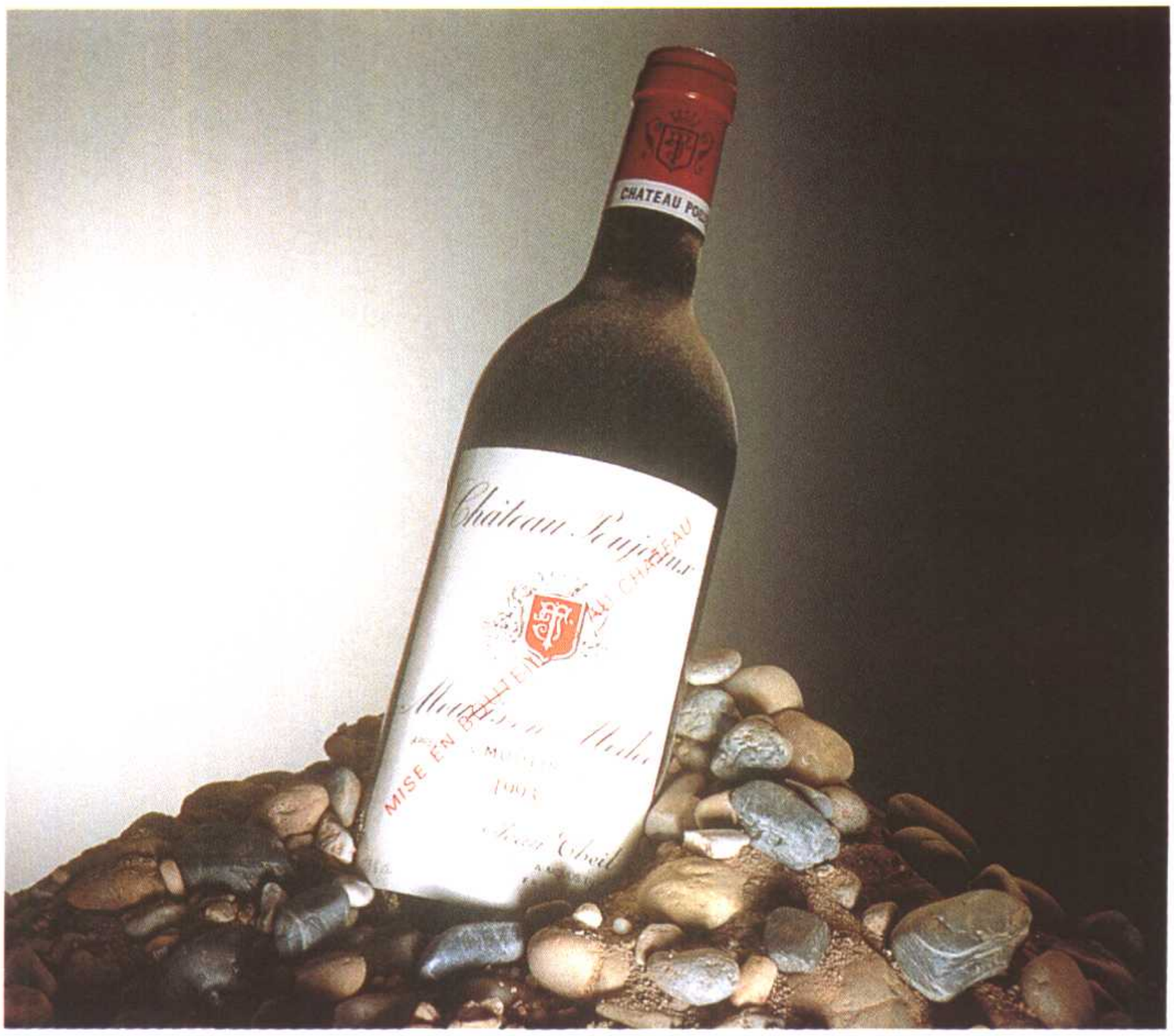
所有者：Theil家族
酿酒师：François Theil
葡萄园面积：130英亩
年产：25 000箱
葡萄品种：卡本妮·苏维昂50%；梅洛40%；卡本妮弗兰克5%；小伐多5%
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：50%
近期最佳年份：1996, 1995, 1990, 1988, 1986, 1985
最佳匹配菜肴：野味，鹧鸪，烤鸭和鹅
当地餐厅：Le Lion d'Or, Arcins

地、马尔戈和圣于连(St. Julien)之间，自然条件非常好。尤其是普约庄园绵延130英亩的葡萄园·土壤表层都是有益于产区庄园出产名酒的贡兹(Gunz)碎石，还有人为因素，即泰伊(Theil)兄弟是波尔多最有工作热情·最投入的葡萄栽培家和酿酒师。



泰伊兄弟认为尽可能晚摘葡萄可以让葡萄达到最佳成熟状态。缸房有木缸，表层涂有环氧树脂的混凝土缸和不锈钢缸，都有温度调控装置。发酵和浸渍平均时间为6星期，与众不同。普约庄园的葡萄酒色泽较深浓，有敏妙异香，气味是醇和成熟单宁酸·没有刺激性。这些酒浅嫩时饮用味道不错，但真正显现其瑰丽之质，还要藏酿10年。1985年的是极具感性的瓶装，1990年的经典，而1995年和1996年的都是该年份最好的葡萄酒之 。

普约庄园的藏酒阁



普约葡萄酒通常色泽深浓，异香敏妙

试酒点评

CHATEAU POUJEAUX

1994

就较好的年份而言，这是一流的产品：色深，有明显的花香味，劲力而油润；成熟黑果味充盈口腔，与上佳单宁味及运用得宜的橡木味相匀和。酿制精湛。

评分：★★★★

拉里奥哈·阿尔塔(La Rioja Alta)园场

地址：Apartado no. 20, 26200 Haro, Spain
电话：(34-41) 31 04 07　　电传：(34-41) 31 26 54
访问：须预约

这个家族公司建于1890年，在里奥哈阿尔塔的主要园场有750英亩葡萄园，葡萄产量严格控制在每英亩4564升以下。他们还长期向传统庄主购买葡萄。唯一的现代技术就是用那些发亮的不锈钢桶发酵，反之，酒桶和瓶藏酿都沿用传统的里奥哈方法，即美国橡木大桶长时藏酿，每6个月人工转桶1次，再在瓶中长期藏酿。他们存酒640万瓶，相当于其8年的销量，是世界上库存与销量比最高的葡萄酒商之一。葡萄酒质量位于第一位，当然价格也不菲。

里奥哈阿尔塔的顶级酒正存酿

资料匣

所有者：La Rioja Alta S.A
酿酒师：不合适
葡萄园面积：750英亩
年产：66 000箱
葡萄品种：添普兰尼洛；格连纳什；Mazuelo；Graciano
植株平均年龄：不详
新木桶使用比例：10%(美国橡木)
近期最佳年份：1994，1989，1987，1983，1978
最佳匹配菜肴：野味·烤乳猪
当地餐厅：Beelhoven, Haro

试酒点评

VINA ARDANZA 1989

深而浓的樱桃红；添普兰尼洛的异香和上等香气，点缀少许香子兰甘美，扑鼻而来；入口全酒质而鲜活，略欠成熟。超值。最近试酒时间为1997年12月。

评分：★★★

(Gran Reservas) 904和890是十分奇妙的奶油味轻飘葡萄酒，不过如现实主义的罗伯特·帕加所说的："高级西班牙餐厅对它们的需求甚殷，故国外只能少量供应"。和其他上等里奥哈藏酒阁一样，这里最超值是直接酿制的存酿，尤其是到处都买得到的阿丹莎葡萄酒(Vina Ardanza)。十分成功的1989阿丹莎(见试酒点评)是全酒质鲜活葡萄酒，带有十分传统的格调，以及美国橡木桶藏酿42个月而溢出的香子兰味，藏酿到21世纪的头几年，发育更好，价钱不到15美元一瓶，真是不错。

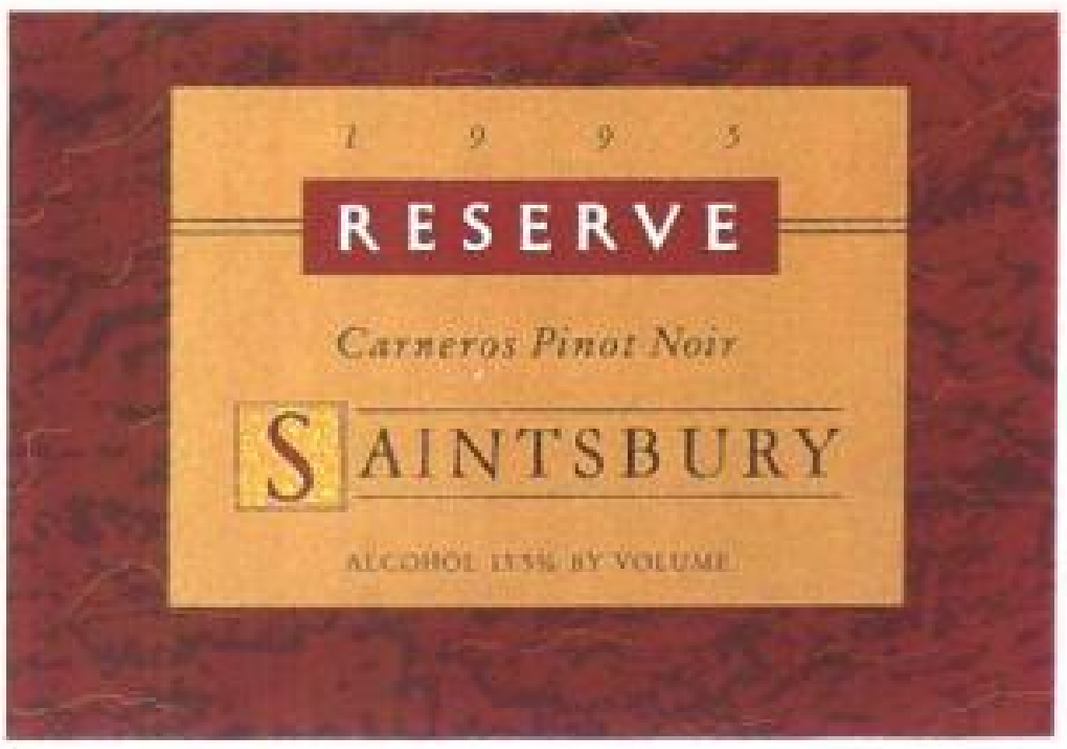
圣士布里酿酒厂(Saintsbury)

地址：1500 Los Cameros Avenue, Napa, Califomia, USA
电话：(1-707) 252 0592　　电传：(1-707) 252 0595
访问：10:00am~4:00pm；须预约

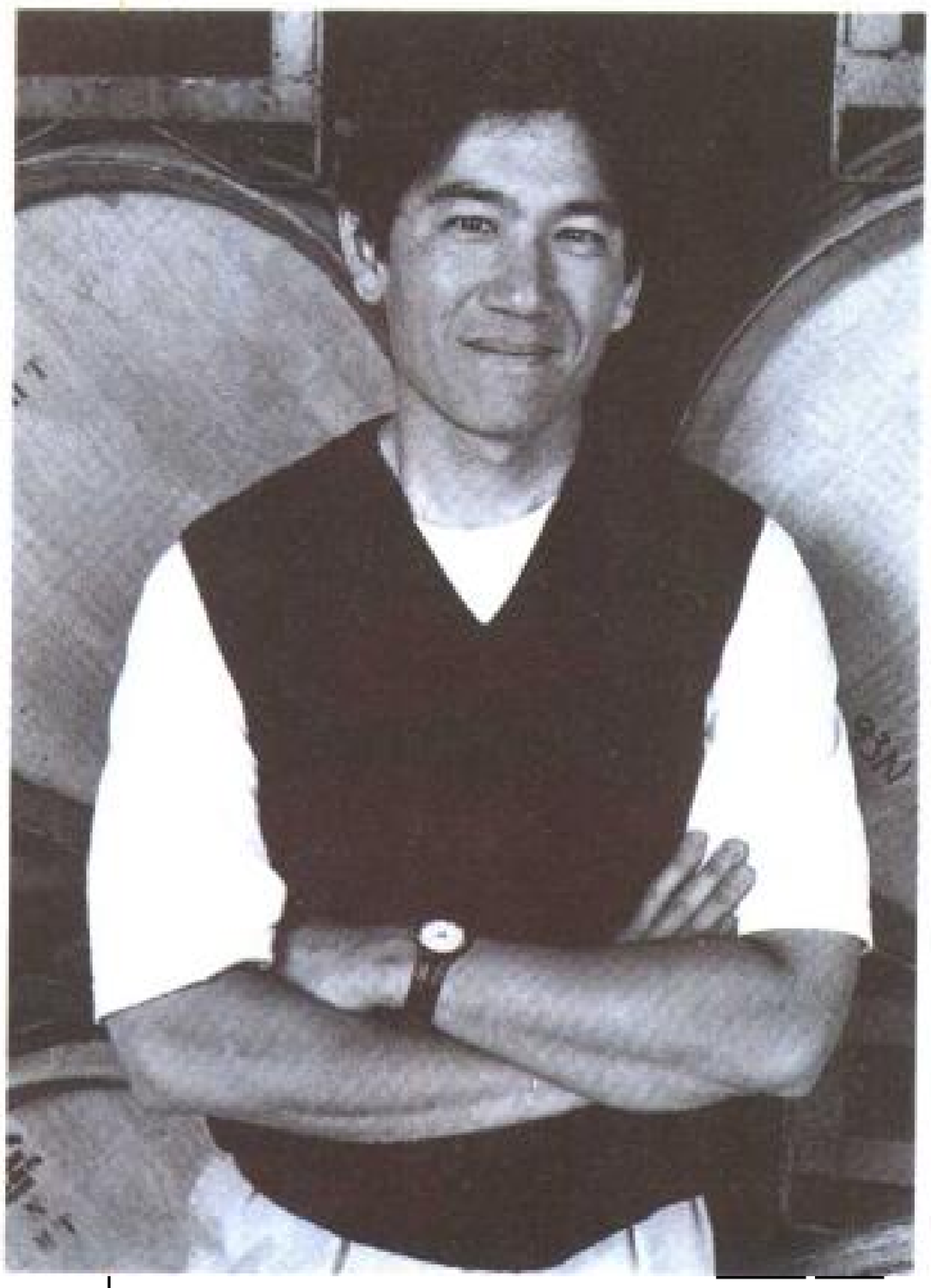
印在圣士布里酿酒厂临绿色运动衣上的口号"美国的博恩"，绝非大话，因为它的黑品诺酒柔和芳香，如许多勃艮第红酒那样令人快活。但回到1997年，情形可大不一样。那时加州的黑品诺酒沦为笑柄：杂烩、酷辣、酸。大卫·格拉夫(David Graves)和理查德·沃德(Richard Ward)当时在加州大学的戴维斯(Davis)葡萄酒学校邂逅。大卫和迪克边饮莫雷·圣丹尼斯，边梦想建立自己的酿酒厂，要致力于纠正人们心目中纳帕的黑品诺酒和市销葡萄酒强不了多少的印象。

资料匣

所有者：David Graves和Richard Ward
酿酒师：Byron Kosuge
葡萄园面积：50英亩
年产：48 000箱
葡萄品种：黑品诺；谐同酎
植株平均年龄：5~29年
新木桶使用比例：25%(Garnet)；40%(Carneros)；55%(Reserve)
近期最佳年份：1995, 1991
最佳匹配菜肴：烤羊肉，多肉的鱼(扁鲨、金枪鱼、鲑鱼)
当地经营餐厅：Celadon(Napa), French Laundry&Domaine Chandon (Yountville)



他们知道爱挑剔的勃艮第葡萄不喜热，经过一番寻找后，他们在坎尼罗落脚，一片横跨纳帕和索诺马的牧区。那里的气候主要受附近的太平洋和圣巴勃罗海湾(San Pablo Bay)寒凉海风影响。这对拍档向家人和朋友借来资金，于1981年开始酿制黑品诺酒和霞同耐酒。初时在圣海伦娜(St. Helena)租借旧酒厂，后来在洛坎尼罗大街(Los Carneros Avenue)的谷仓般的现代化木构房子里生产。他们的酒厂开玩笑似地名为乔治·圣士布里，一个强拗的英国学究的名字，20世纪20年代他对葡萄的评价就如圣旨一般。这对拍档说："我们喜欢这个老怪物。"这可能是揶揄，但也看得出他们聪明地考虑到这个名称和优质有关。20世纪末，圣士布里已成为世界上出产款型一贯、可靠而又价廉的黑品诺酒生产商之一。



圣士布里的酿酒师拜伦·小晋

圣士布里用的黑品诺葡萄大约40%来自自己的葡萄园，其余由在他们管理下的当地农民提供。葡萄用人工采摘、去净梗。在有盖的不锈钢容器中进行发酵，容器小，以便控制。黑品诺要在至少48.9℃的较高温度下发酵，这点至关重要，可以很好地释出颜色和单宁酸味及发育正常气味。新橡木香是圣士布里款型中重要的一环，但不会掩盖酒香。

这里酿制的黑品诺酒有3种款型：嘉妮(Garnet)，清新、半透明，并充溢果香(下面陈酿一流)；坎尼罗黑品诺，更经典传统；黑品诺存酿(Reserve Pinot Noir)，最丰浓足香、是世界级葡萄酒，尤其是高级敏妙的1991年份酒和成熟浓郁的1995年份酒。

试酒点评

SAINTSBURY

RESERVE PINOT NOIR

1995

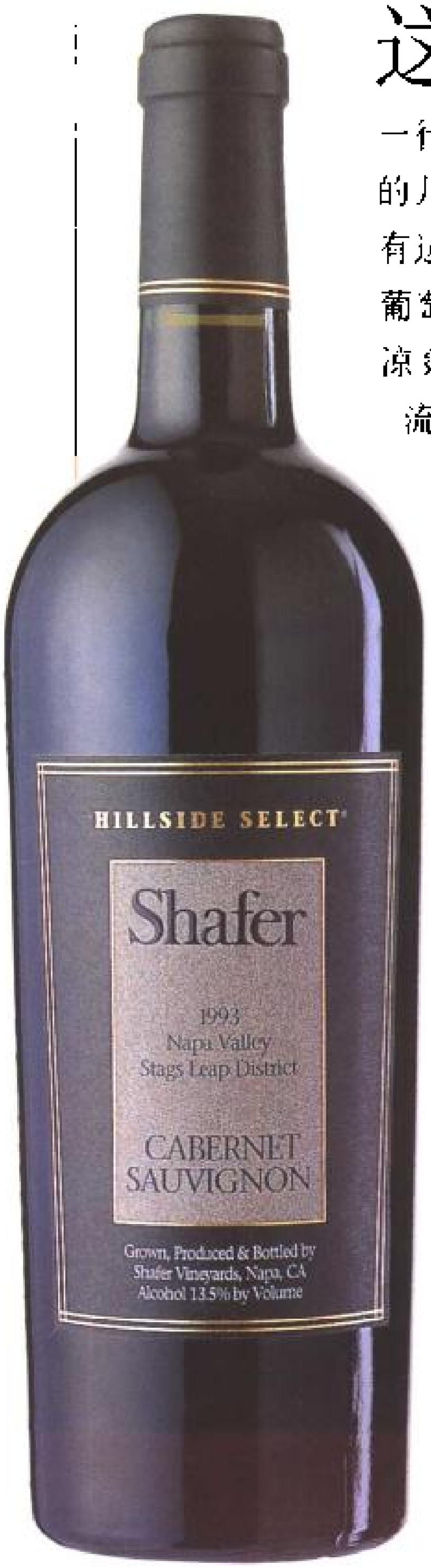
圣士布里酿制的最浓郁的葡萄酒之一，全部漂亮匀和且完整。亮丽的深红宝石色，闻之芬芳而酒香丰浓；入口丰浓，满口生香而带成熟单宁酸味，充盈而匀和。曾与顶级庄园的博恩第一土酒(premier cru)1995同试而胜出。最近试酒时间为1997年9月。

评分：★★★★

圣士布里的奠基人大卫·格
[illegible]夫(左)和迪克·[illegible]

谢弗葡萄园(Shafer Vineyards)

地址：6154 Silverado Trail, Napa, Califomia 94558, USA
电话：(1-707) 944 2877　　电传：(1-707)944 9454
访问：须预约



这里笔者很难客观评述，在加州这是最合意的酿酒厂。创立和经营酒厂是这一行中最文明人之一。约翰·谢弗是芝加哥的儿童读物出版商，1972年买得这产业，他有远见地选了位于山坡上的鹿跃(Stag's Leap)葡萄园，下午当旧金山海湾海风吹来时会很凉爽，他意识这里酿制的葡萄酒，绝不输于流行的纳帕河谷腹地的平坦橡村梯田。35年来，他和他的儿子道格(Doug)以纳帕最佳葡萄酒之一而享有盛名。酿酒师们相信只要波尔多能做到的，这里便

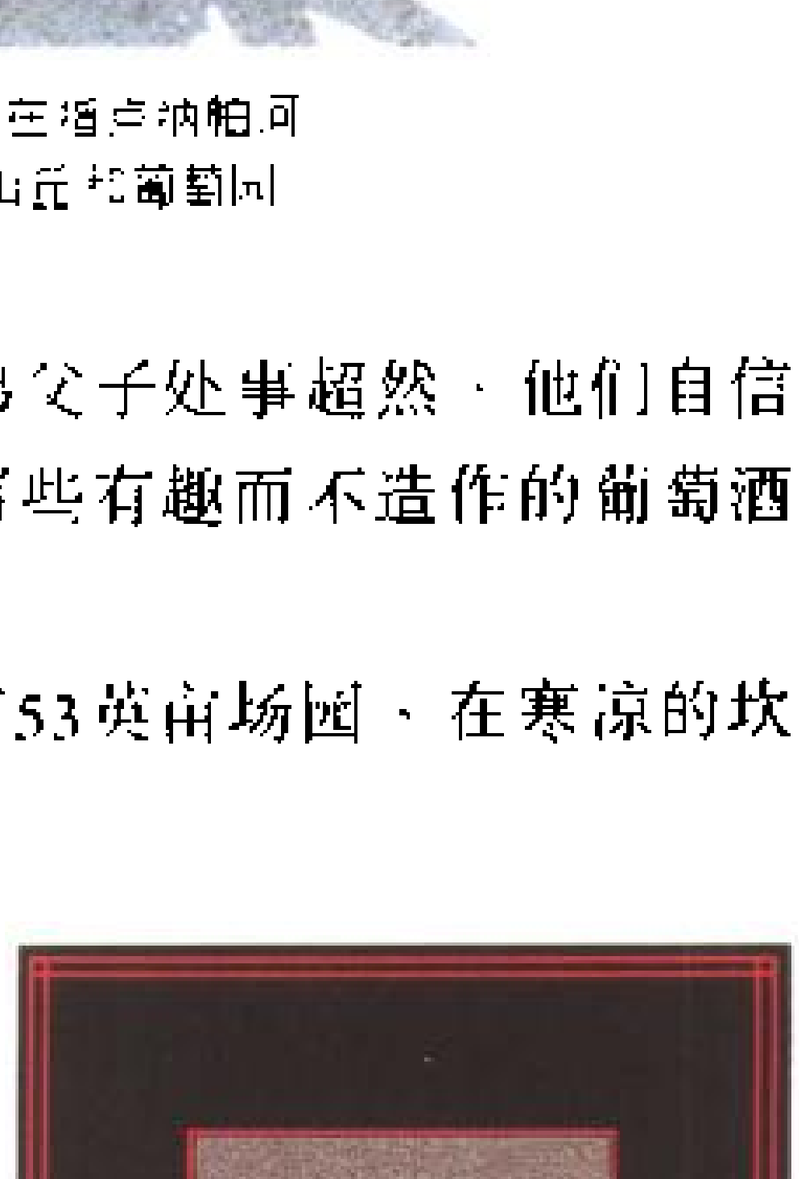
资料匣

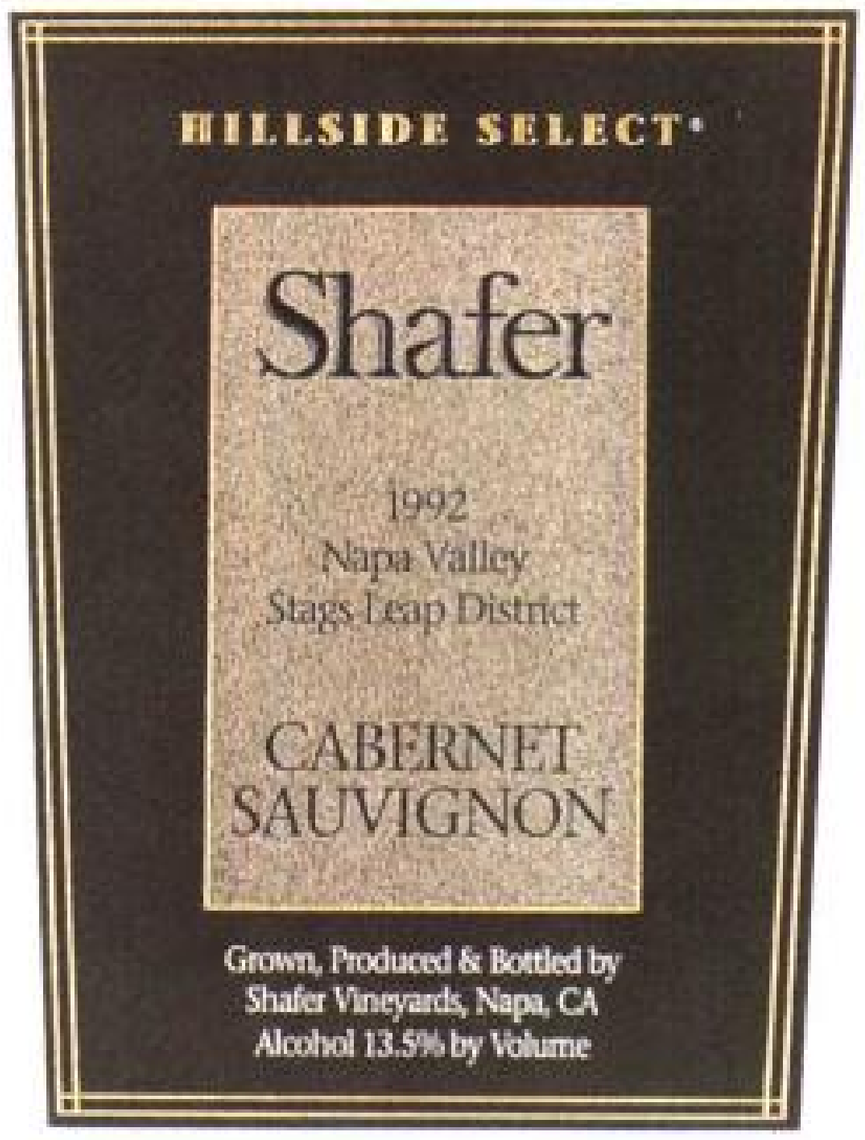
所有者：John Shafer和Doug Shafer
酿酒师：Elias Fernandez
葡萄园面积：138英亩
年产：30 000箱
葡萄品种：卡本妮索维昂，梅洛，桑吉奥维谢，谐同耐
植株平均年龄：12年
新木桶使用比例：35%(梅洛和桑吉奥维谢)，60%(Hillside Select)
近期最佳年份：1994,1990
最佳匹配菜肴：烤鲑鱼，鸭胸(梅洛)，意大利肴味饭，意大利面食(Firebreak)，乳酪，烤牛肉(Hillside Select)
当地经营餐厅：Domaine Chandon, Yountville

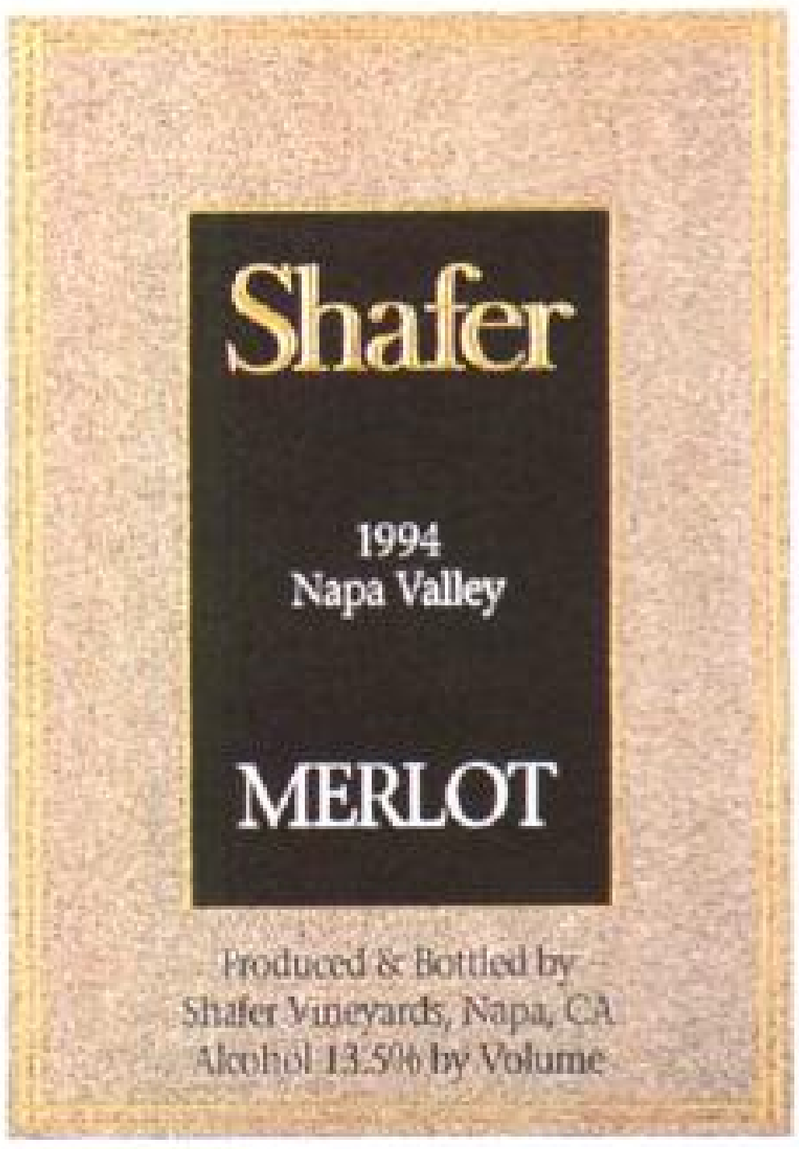
约翰·谢弗和道格·谢弗在塔点纳帕河谷鹿跃地区谢弗庄园的山丘葡萄园

能做得更好。在芸芸众生中，谢弗父子处事超然，他们自信葡萄酒品质优秀，并有闲情逸致写些有趣而不造作的葡萄酒文章。

谢弗庄园在酒厂和鹿跃地区有53英亩场圃，在寒凉的坎尼罗地区有68英亩，后者的葡萄用来酿制庄园越来越有名的霞多丽（Chardonnays）、上好橡木桶酿的葡萄酒，优雅而深蕴香味；但谢弗真正的荣耀还要数红酒。其梅洛柔滑而明快，下鸭肉最佳。自家葡萄园出产的防火线（Firebreak）、是以桑吉奥维谢为酒底并调合少量的卡本妮蒲维昂的新品，谢弗父子仿超级上斯坎（Super Tuscans）的东西。世界级红酒山边精选（Hillside Select）卡







本妮萧伟昂酒是酒阁的骄傲，凝缩而别具风味，好的年景如1994年和1990年者，在任何公司都风华无双。

试酒点评

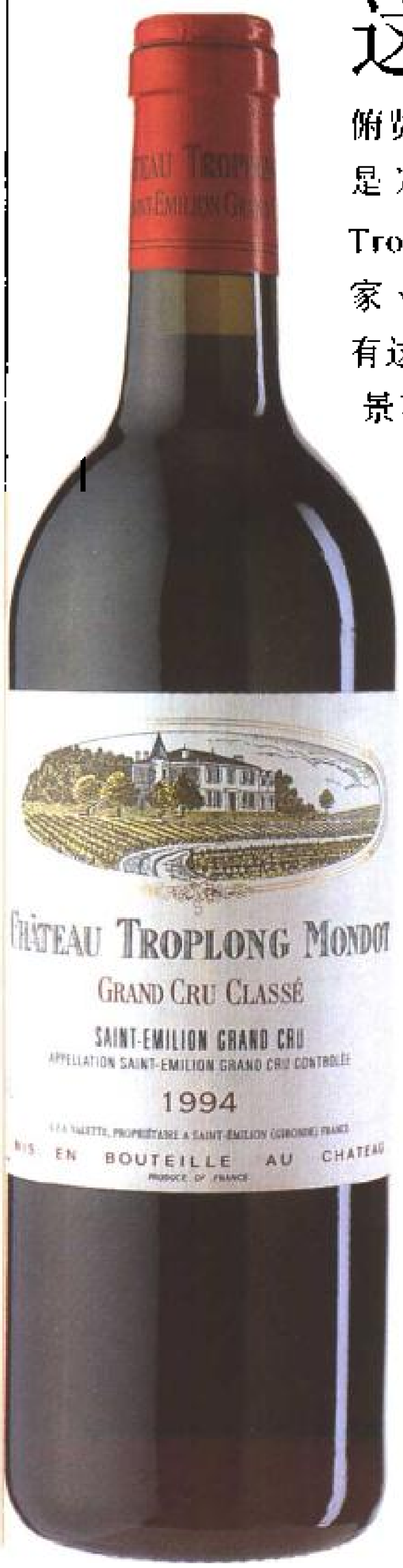
CABERNET SAUVIGNON HILLSIDE SELECT 1994

极可能是最好的山边精选；深紫红/ 红宝石色；高尚的黑果香味，带矿物质感；成熟卡本妮萧伟昂的充分魅力；充盈而有肉感，百味匀和漂亮，芬芳纯净。完美无瑕。

评分：★★★★★

特洛朗·蒙度庄园(Château Troplong Mondot)

地址：33330 St. Emilion, France
电话：(33-5) 57 55 32 05　　电传：(33-5) 57 55 32 07
访问：须预约



这个古老的产业在圣埃米伦的东北，位于蒙度的断崖上，海拔91.5米，俯览四周的乡村景色。名字中的"特洛朗"是为了纪念伯瓦蒙·特洛朗(Roymond Troplong)，法国有名望的参议员、法学家、艺术赞助人，他在1852～1869年间拥有这庄园，酿制了一流的葡萄酒；其后好景不再，直到20世纪80年代，克里斯汀·瓦莱特(Christine Valette)在米夏埃尔·罗兰(Michel Rolland)的协助下，使酿酒业复苏。

圣埃米伦产区多数的葡萄园不到

资料匣

所有者：G. F. Valette
酿酒师：Christine Valette
葡萄园面积：75英亩
第二葡萄酒：Mondot
年产：8 500箱
葡萄品种：梅洛80%；卡本妮弗兰克10%；卡本妮苏伟昂10%
植株平均年龄：45年
新木桶使用比例：70%
近期最佳年份：1996, 1995, 1994, 1990
最佳匹配菜肴：橄榄烤鸭
当地经营餐厅：波尔多 Plaisance, St. Emilion; Amat at Staint

波

试酒点评

CHATEAU TROPLONG MONDOT 1994

1994年份酒，有好的深红宝石色/ 紫红色：闻之有成熟的小红果香气；口感全、酒质妖娆而凝缩；明显的梅洛特征；无粗劣单宁的酸博大葡萄酒。

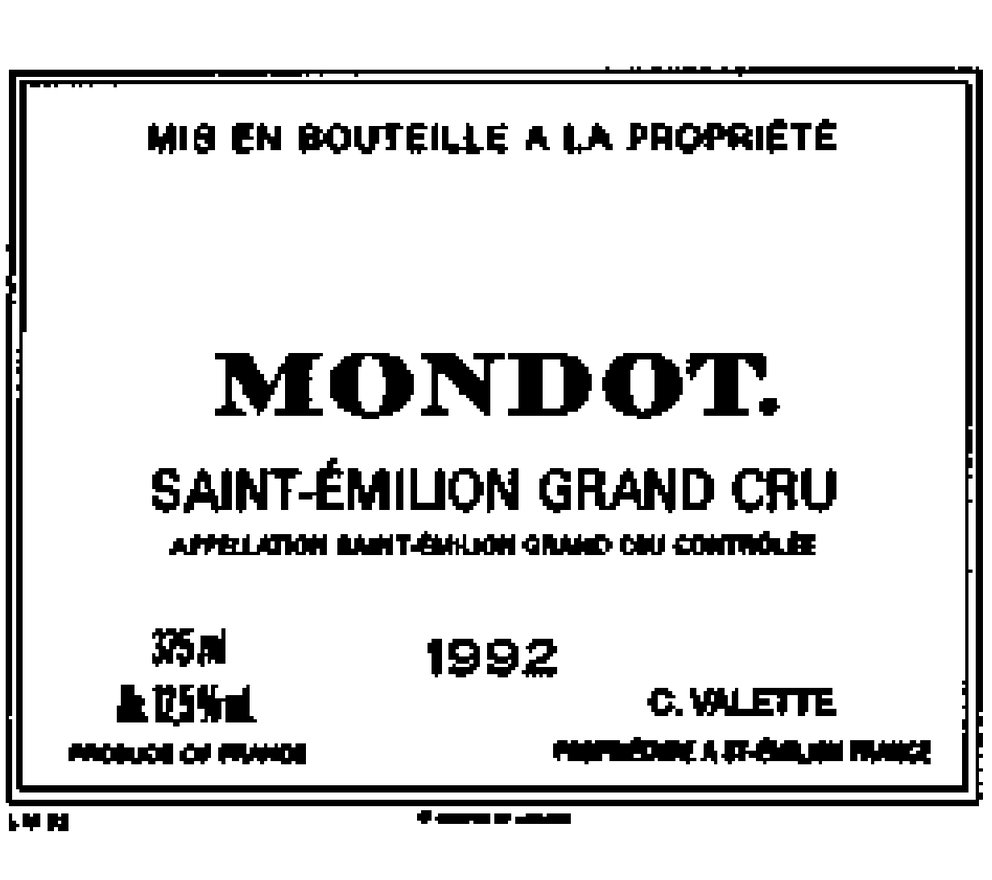
评分：★★★

以及均衡凝缩香味。

1985年前，特洛朗表现失色是因为收获早，且使用机械采摘(无法区分完好的和腐烂的葡萄)。实行了晚收并重新实行人工采摘后，原料的质量大为改观。酿酒则使用各种技巧。纯粹论者会认为新特洛朗葡萄酒色调及妖娆的时髦款型主要是迎合市场，而不仅是地理因素使然。然而它们毫无疑问给众多酒客以极大享受，他们更看重享乐而不是知识性经验。

25英亩，特洛朗·蒙度的75英亩园，使它成为产区的重要庄园。这里有出产好酒的天赋。在单独街区的葡萄园，朝南及西南，覆盖可俯瞰公区的高地。葡萄藤平均年龄为45年，最老的有90年。土地是很厚的石灰石床，上覆一层粘土，还有沉积的燧石及石灰石，葡萄产量由于这样的因素牵制而自然受控制。这些因素都赋予葡萄酒以华美、深红宝石色

Le Clairet de MONDOT par Christine Valette



葡萄园处所见的特洛朗·蒙度庄园

约瑟夫·垣马同(Joseph Umathum)葡萄园

地址：St. Undraer Strasse 7132, Frauenkirchen, Austria
电话：(43-2) 172 2440　　电传：(43-2) 172 21734
访问：须预约

在维也纳东南部的近匈牙利边境界处的女西德勒湖(Neuseidler See)产区，其中的福劳恩奇尔臣(Frauenkirchen)村有位头面庄主名为约瑟夫·垣马同，女西德勒湖对当地气候起重要的作用，春季和煦、夏季炎热而秋季温和的气候，非常有利于种植优质的葡萄。垣马同葡萄园的土壤温暖、透气性好、富含锰铜等矿物质，尤其适合生产真正的红酒。当地的葡萄品种圣劳伦(St. Laurent)在蕴含异香和敏妙香味方面不逊于其远亲黑品诺，但色泽更深，酒质更全。

葡萄园很重视自然环境。土壤尽量保留自然状态，葡萄藤间不除草以保留野生物；葡萄串间稀，并除去较弱的芽以降低产量；人工采摘。酿酒也一丝不

资料匣

所有者：Joseph Umathum
酿酒师：Joseph Umathum
葡萄园面积：46.25英亩
年产：不详
葡萄品种：St. Laurent, Zweigelt
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：30%
近期最佳年份：1992
最佳匹配菜肴：烤鸟鹬·乳酪汁小牛肉

荷，反映出遵循波尔多和勃艮第最佳庄园的完美原则。缓慢的发酵过程可以得到敏妙、结构严整、匀和的葡萄酒，具原产的特征。垣马同产出的最佳品是1992年由方史甸(Vom Stein)葡萄园的圣劳伦(St. Laurent)酿制，是令人兴奋的优质红葡萄酒。最近的一次国际性葡萄酒专家聚会上，它被错当作卢索特·香伯廷(Ruchottes-Chambertin)古法酒(méhtode ancienne)。

约瑟夫·垣马同正驾驶着他的葡萄藤

试酒点评

ST. LAURENT VOM STEIN VINEYARD, UMATHUM, 1992

深维多利亚李子色；有棘果、香料辛香及香子兰香味；新木给成熟的浆果味抹上甘美足香，所有气味都清楚，葡萄酒仍精致而留香长，没有释出过度之象。品质非凡。

评分：★★★★

约瑟夫·垣马同在他的酒窖中

渥尔维克庄园(Warwick Estate)

地址：.O. Box 2, Muldersvlei.7607, South Africa
电话：(27-21) 884 4410　　电传：(27-21) 884 4025
访问：周一—周五8:30am—4:00pm

沃尔维克庄园位于帕尔和斯泰伦博斯(Stellenbosch)之间的美丽河谷中，曾是18世纪的名为好成功(Good Success)的大农庄的一部分。沃尔维克庄园的创始人亚历山大·戈登(Alexander Gordon)陆军上校，农庄易名以纪念他在布尔战争中指挥的沃尔维克郡军团。他和许多同乡一样留在南非，当了农民。

庄园现在的所有人是斯坦·拉特克利夫(Stan Ratcliffe)。他在1964年购得沃尔维克时，连一株葡萄也没有。他颇有远见，种植了卡本妮萧伟昂，事实证明在这产区长得不错。他的妻子诺玛(Norma)于1971年到达，其时斯坦已开

资料匣

所有者：Stan Ratcliffe和Norma Ratcliffe
酿酒师：Norma Ratcliffe
葡萄园面积：87.5英亩
年产：15 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂，梅洛，卡本妮弗兰克
植株平均年龄：不详
新木桶使用比例：25%
近期最佳年份：1995
最佳匹配菜肴：烤雉鸡、烤珍珠鸡、胡椒牛排
当地经营餐厅：The Cape Grace Hotel, 开普敦

始从成功的葡萄种植转向酿酒。

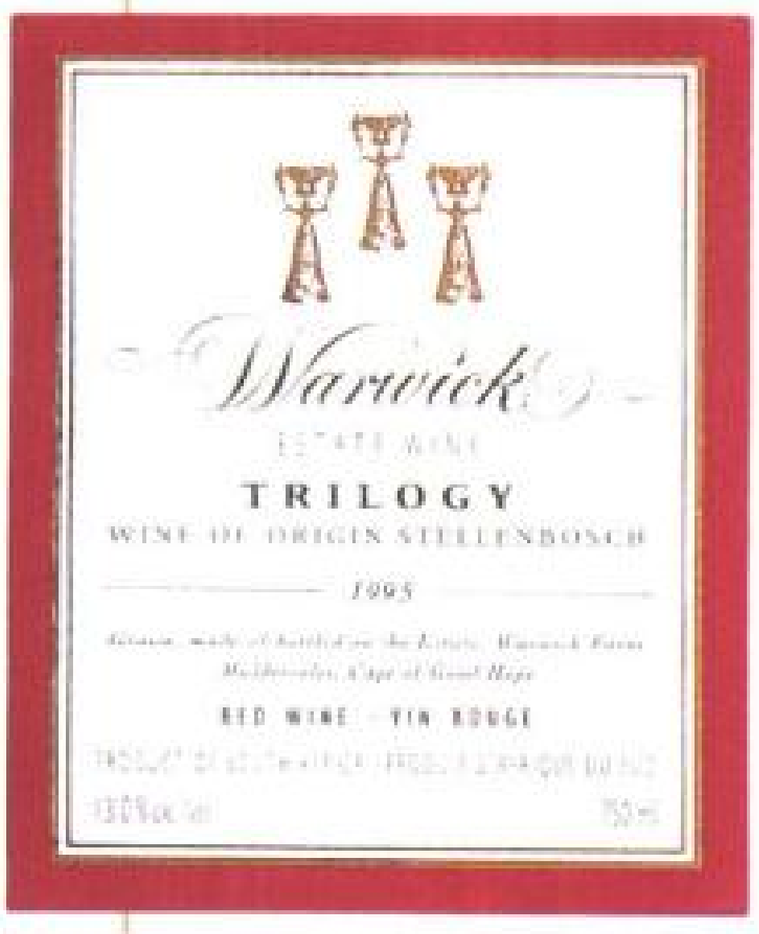
诺玛勤奋学习葡萄酒及葡萄酒酿造知识。和斯坦去过几次波尔多，她便决定建造自己的酒阁，酿造具有波尔多款式的红酒。1980年种了梅洛和卡本妮弗兰克，到1985年全都有收成。勒克里夫夫妇用旧式的红酒酿制法，即用上层葡萄重压挤碎下层葡萄，充分榨出其中的香味和单宁酸。不用人工优化，让其自然沉淀然后细心转桶。葡萄酒的各独立成分单独酿制，在266.18升的酒桶中酿9～12个月，最后再调合在一起。1986年他们推出了“沃尔维克三部曲（Warwick Trilogy）”，这是他们首次的经典梅多克款型的波尔多调合酒。当然很不错，但他们最感兴趣的是卡本妮弗兰克，它果香充溢，是法国以外少许几例成功的纯品种酒之一。

试酒点评

WARWICK ESTATE
CABERNET FRANC
1995

闪亮的深红宝石色，典型的好年景佳酿；闻之或味之，都有丰浓黑莓果味夹杂少许辛香；单宁酸味、葡萄酒味和橡木味充盈口腔而十分匀和。要留记录的好年份。

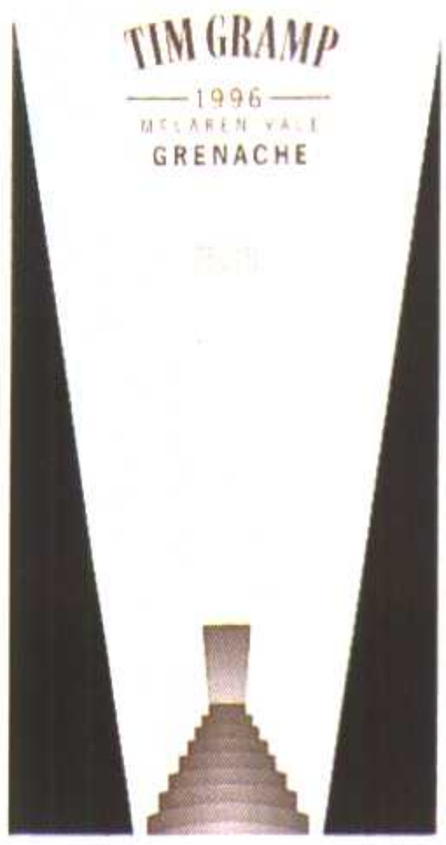
评分：★★★



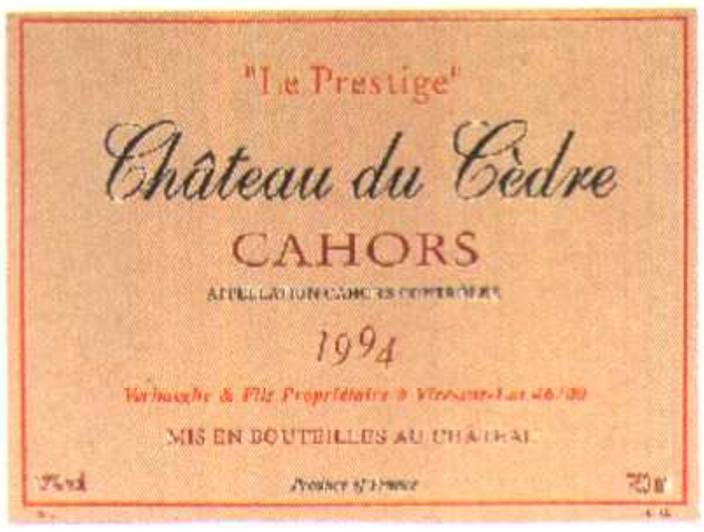
位于帕尔和斯特连斯博
之间的沃尔维克庄园

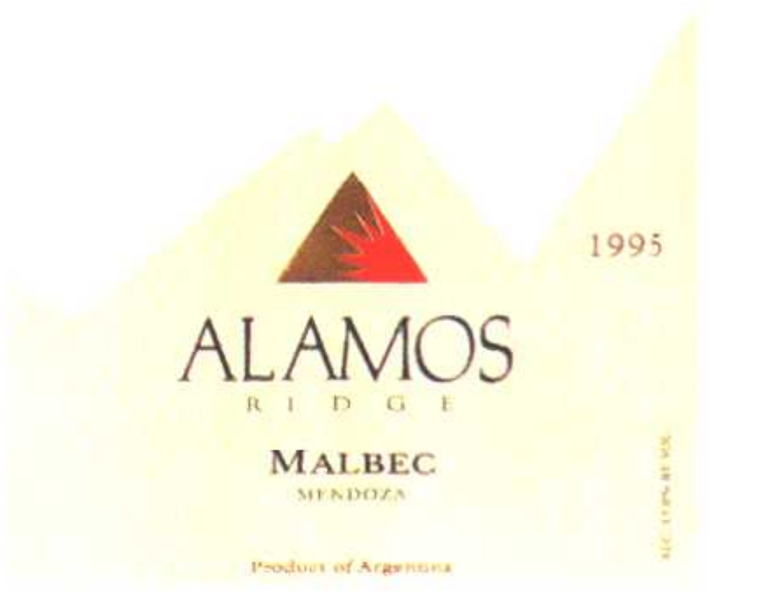
后起之秀

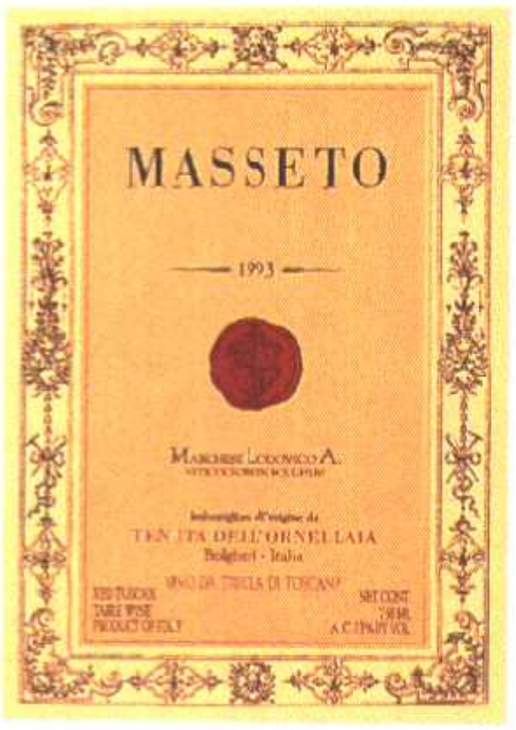
CABALLO LOCO

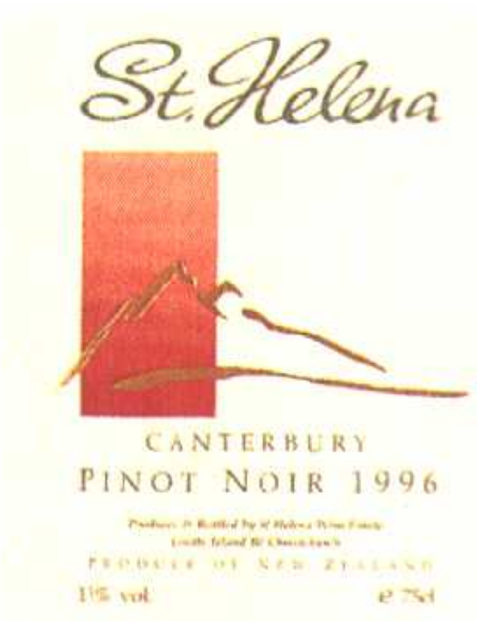

TIM GRAMP
1996
MCLAREN VALE
GRENACHE

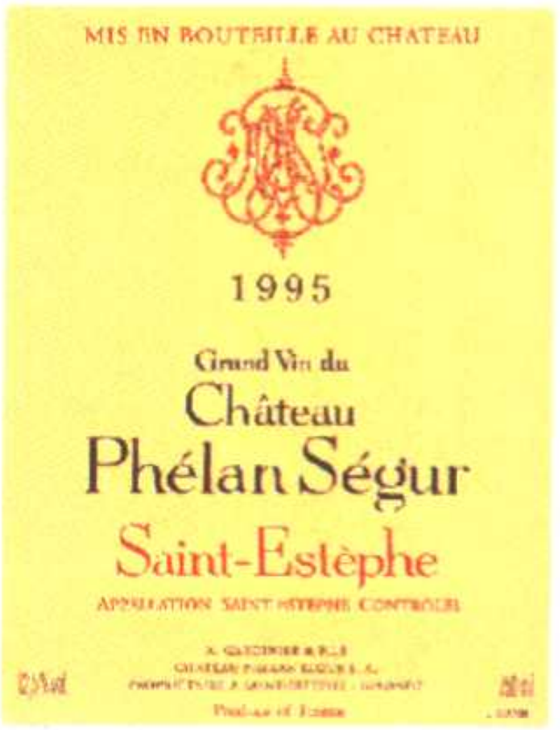
VERGELEGEN
CABERNET SAUVIGNON


"Le Prestige"
Château du Cèdre
CAHORS
1994
MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU


1995
ALAMOS
RIDGE
MALBEC
MENDOZA
Product of Argentina


MASSETO
1993
TENUTA DELL'ORNELLAIA


St. Helena
CANTERBURY
PINOT NOIR 1996


MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
1995
Grand Vin du
Château
Phélan Ségur
Saint-Estèphe
APPELLATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉE

保罗·布鲁诺庄园(Domaine Paul Bruno)

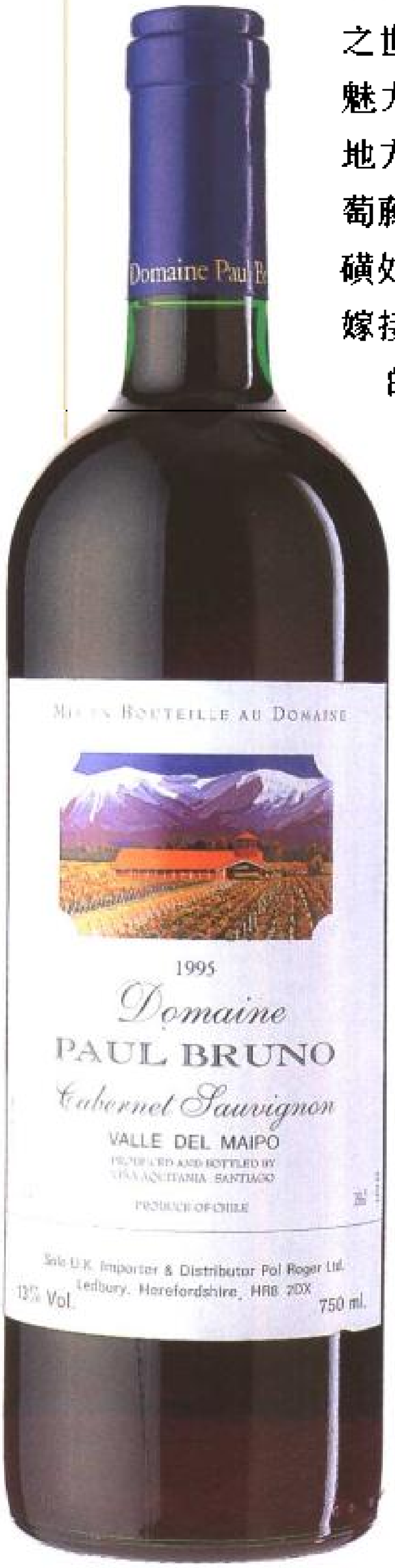
地址：Avenida Consistorial 5090, Casila 213, Correo 12
La Reina Penalolen (Santiago) Chile
电话：(56-2) 284 5470　　电传：(56-2) 284 5469
访问：须预约

波尔多逊军智利的史实。1990年爱士图尔奈确司(Cos d'Estournel)庄园的所有人布鲁诺·普拉茨(Prats)和马尔戈庄园的总监保罗·蓬塔耶(Pontallier)在经过6年的观察和研究后决定购买圣地亚哥附近山坡上的155英亩土地以建立保罗·布鲁诺庄园，他们志在出产欧洲以外最好的红酒。第三位合作者法裔智利人是费利佩·德索尔米尼亚克(Felipe de Solminihac)，他也加入这个风险行动，经营酿酒厂，该厂以阿奇坦尼亚葡萄酒(Vina Aquitania)的名称营业。

庄园在安第斯山脚克夫拉达德马库(Quebrada de Macul)地区，位于迈波(Maipo)河谷，该河谷之于智利，相当梅

资料匣

所有者：Vina Aquilania
酿酒师：Bruno Prats, Paul Pontallier和 Felipe de Solminihac
葡萄园面积：155英亩
年产：25 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂·梅洛
植株平均年龄：50年
新木桶使用比例：30%
近期最佳年份：1995, 1994
最佳匹配菜肴：洋葱马铃薯炖羊肉，微辣北印度菜



多克高地之于波尔多。葡萄园的土壤是淤积土，最上层的小圆石白天吸收太阳的热量促进葡萄成熟，到了夜晚又很凉，这样便延长葡萄的生长期。主要种卡本妮萧伟昂，还有少量的梅洛。千禧之世，梅洛必显露其魅力。和智利的其他地方一样，这里的葡萄藤除了极有限的硫磺处理外，是不采用嫁接和别的处理方法的，这里本来就是无虫害的自然环境。

庄园的目标是保持智利红酒自有的魅力，即其浓郁的果香，以及凝缩性和藏酿潜力。葡萄用人工采摘，完全去梗，在不锈钢容器中发酵后，再连皮浸14日。1995年出产的酒(重组后的第二年)是在阿里耶法国橡木桶中藏酿的。保罗·布鲁诺款型的卡本妮的一个重要特色就是其丰浓果香掩盖单宁味；简而言之，它们有实在本质但符合大众需要——市售的组合，特别当你在餐厅中想找瓶够味的东西来下一道佳肴时。

试酒点评

DOMAINE PAUL BRUNO CABERNET SAUVIGNON 1995

明亮、浅嫩的紫红色；闻之肉桂香而带有烟薰香；口感浓重，淡橡木味，带少许美味果香及一点薄荷。妙极。

评分：★★★

卡白罗·罗珂(Caballo Loco)酿酒厂

地址：Valdivieso, Lontus, Chile

访问：不开放

卡白罗·罗珂的西班牙语意思是"癫马"，这是给佐治·科尔得赫(Jorge Cordech)的绰号，一个极积极的人，是伐尔迪维厄索(Valdiviesco)葡萄酒的吹鼓手。这家有干劲的智利公司的一些桶内藏酿有超群卡本妮、梅洛和黑品诺存酿，给葡萄酒界以耳目一新之感。经过数年努力，酿酒厂的名望古威(prestige cuvée)卡白罗·罗珂上市，骄傲地宣告南美的红酒能可以和世界最佳红酒一比高低。

为了达到技巧上的最大劲度，卡白罗·罗珂用几种优质的葡萄调合而成的(不确定，但几乎肯定有大量的卡本妮和梅洛)。它也不是单一年份而是几个好年份的调合。这使得伐尔迪维厄索酿酒师能自由

资料匣

所有者：Jorge Coderch

酿酒师：Philippe Debrus和Paul Hobbs

葡萄园面积：不确定

年产：5 000箱

葡萄品种：几种混合

植株平均年龄：50年以上

新木桶使用比例：75%以上

最近上市佳品：Caballo Loco No. 1

最佳匹配菜肴：青豆炖羊后腿

卡白罗·罗珂的所有人诺·卡得赫(左)

选择最好的酒。上市即可饮用，但同时它也具备可中期和长期藏酿的优点。1997年，加州顾问保尔·霍布斯(Paul Hobbs)[他也为卡泰纳(Catena)工作]和具有法国血统(出生于法国)的酿酒师菲利普一同在这个项目上合作，计划在随后几年上市。

试酒点评

CABALLO LOCO NUMBER ONE

杯心为深紫红色，向四边渐变为优雅而明亮的红宝石色；果香浓郁而丰富多样，十分怡人；矿物质口味与木香和酸味交相辉映；留香十分长，质感柔滑精致。世界级葡萄酒。

评分：★★★★

缅帖尔角(Cape Mentelle)葡萄园

地址：P.O. Box 110, Margaret River, Western Australia 6285
电话：(61-97) 57 32 66　　电传：(61-97) 57 32 33
访问：须预约

在新世界所有的葡萄酒新星中，大卫·霍嫩(David Hohnen)一定勇冠群雄。霍嫩是极其成功的澳洲专业酿酒师，曾在加州的戴维斯学习葡萄栽培，并在1976年与兄马克(Mark)一起创建了缅帖尔角葡萄园。玛格丽特河谷十分适宜种植葡萄，印度洋寒凉气候和碎石土质，使他们很快便酿出一流的红酒，尤其是卡本妮和席拉，具有特别的果香和辛香质地。霍嫩并不满足于他所取得的桂冠，他又购买了新西兰马尔伯勒(Marlborough)的克劳迪湾(Cloudy Bay)葡萄园。80年代末，这葡萄园已成为萧伟昂的新楷模。

缅帖尔角红酒设计为上市即可饮用。浅嫩的卡本妮酒和席拉酒具有浓

资料匣

所有者：David Hohnen和Mark Hohnen
酿酒师：David Hohnen
葡萄园面积：250英亩
年产：30 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂、梅洛、席拉、辛涵地尔
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：50%以上
近期最佳年份：1995, 1991
最佳匹配菜肴：烤肉或烤肉串、烤鸭

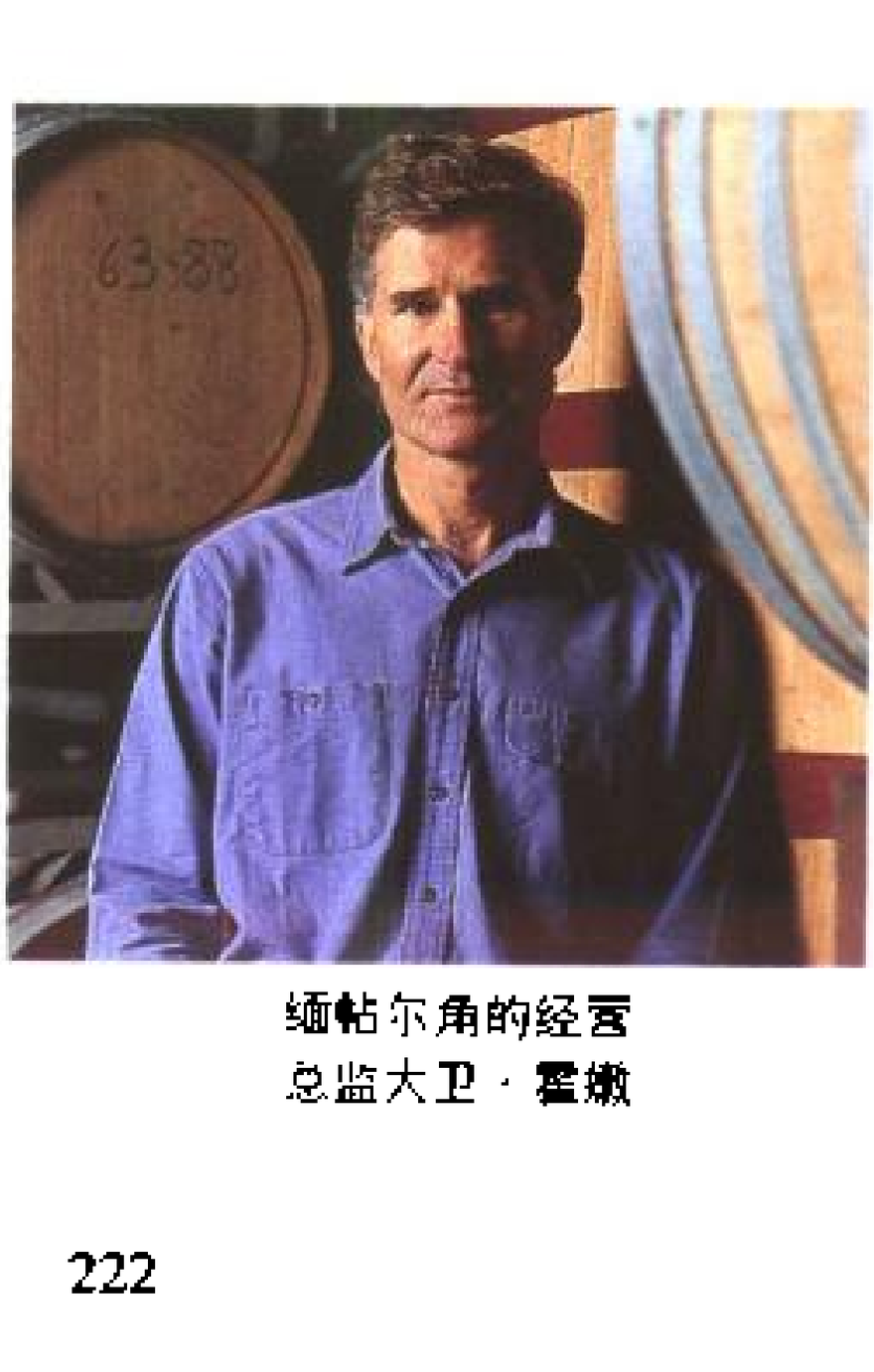
郁的黑果味和亲和的酸味，但藏酿后也很美妙。1979年的卡本妮萧伟昂现在饮用味道仍很好，其带有烤咖啡、黑梅干的异香，且有特异留香如茶色的波特。1982年的卡本妮相当出色，有足香肉桂香味，辅以柔和单宁酸，到下个世纪饮用仍佳。席拉酒在近几个葡萄年都很成功，尤其是1993年的，闻之都是棘果香和木薰香，有丰浓梅子布丁般香味、入口甜，终感则无甜味而美。霍嫩还出产出色的辛藩地尔酒(尤以1995和1998年的出色)，弥漫黑樱的果香，下烤鸭肉最佳。

试酒点评

CAPE MENTELLE SHIRAZ 1995

深紫红色，近乎不透明；闻而香气怡人；口感则为树莓和梅子香味，带少许奶油感；这是初熟的葡萄酒，组成严谨，单宁酸柔和，以保证10年在瓶中藏酿发育。最近的试酒时间为1998年1月。

评分：★★★★



缅帖尔角的经营总监大卫·霍嫩

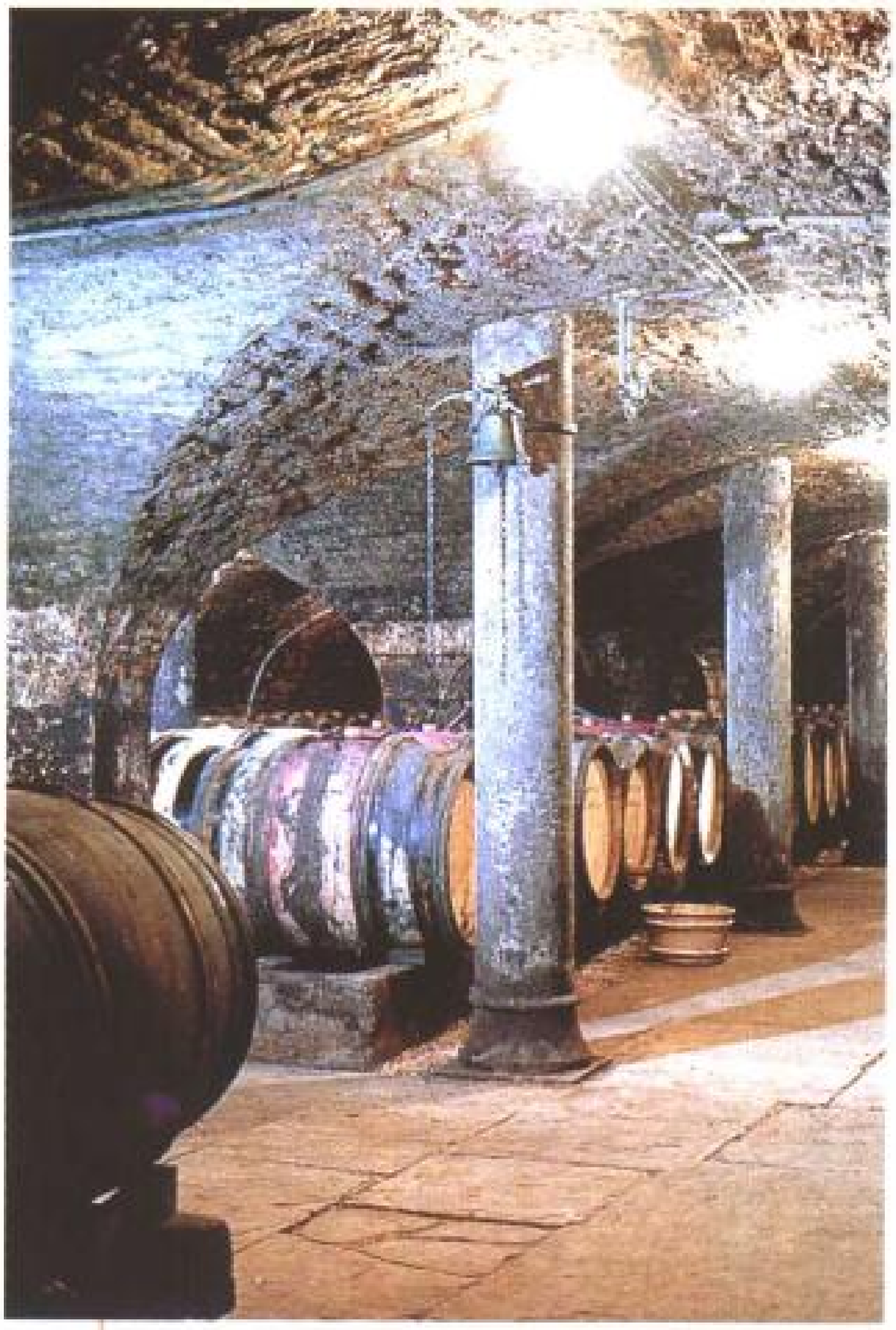
香皮·培尔及伙伴(Champy Pereet Cie)公司

地址：5 rue du Grenierà Sel, 21202 Beaune, France
电话：(33-3) 80 24 92 30　　电传：(33-3) 80 24 97 40
访问：每日10:30am

称呼勃艮第厂楼老前辈为后起之秀，不是很怪吗？但其中自有段故事。几乎可以肯定地说香皮是博恩最古老的酿酒商，它还保存着最早的1720张价目表。这里能让古董爱好者欣喜万分，多亏梅拉(Merat)上校，他是个马球骑手，在大半个世纪中他一直拥有这家公司，让这个"第二帝国"办公室的周围环境及酒阁保存依旧。到处是滑稽的东西：夹层的大铜锅，放在角落用来加热葡萄汁，一张1882年的价目表，其中还提供"Richebourg gelé"(不新鲜的，似乎就是用冷浸法发酵)，还有一个硕大的橡木桶改造成试酒室，炫目的壁灯摇摇晃晃地照

资料匣

所有者：Henri Meurgey和Associates
酿酒师：Michel Ecard
葡萄园面积：15英亩
年产：70 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：30%(依具体年份和酒的情况而定)
近期最佳年份：1996, 1995, 1993, 1991, 1990
最佳匹配菜肴：鸽胸肉，自由放养的鸡
当地餐厅：Le Jardin des Remparts, 博恩



迈游·香皮酒窖

着那些刻在上面有影响力的字眼——慕尔岑、伏尔奈、女伊——都很拙劣。梅拉死后·迈逊·路易·雅铎(Maison Louis Jadot)买了它，他保留了葡萄园·而在1990年把公司卖给了顶级勃艮第的经纪人亨利·默尔热(Henry Meurgey)和他的一家。

默尔热一家很留意舆论和周围事态，没有人比他们更清楚，谁酿制勃艮第最好的葡萄酒，谁未达水准。他们经纪公司DIVA代理35个科尔多省最好庄园产品的出口·还和150个较小型生产者打交道。20世纪80年代末，默尔热家族想在选择的葡萄酒上加上自己的印记。买到香皮传统小厂楼便是个契机，他们便全力以赴。这个公司现在由亨利的儿子皮埃尔(Pierre)经营，他像其父一样致力于酿制真正的勃艮第，他还具备早期从事电脑工作所获得的丰富经验。

由人橡木桶改装成的试酒室

香皮葡萄酒包装

他们的香皮勃艮第系列分别地道地表现出科尔多省的不同风味。科顿(Corton)的就像科顿，热夫莱(Gevrey)的就像热夫莱；各种葡萄酒各施其法，没有用"厂楼款型"统一包装。如果说什么是香皮的"吾道一贯"的话，那就是酿酒工艺中，引发出勃艮第高级红酒的可爱异香和均衡柔滑气味的机敏和轻巧的处理手法——其佳者正是世上最动人的红葡萄酒。1997年9月笔者在其试酒室试过1996年份酒，这4个小时的试酒聚会，表明香皮在辉煌年景中酿出的是非常出色的东西。

试酒点评

CORTON BRESSANDES 1995

清澈而活跃的樱桃色，地道的品诺酒；显然十分浅嫩，前路漫长，但气味纯正、明晰而突出。中浓重的柔滑质地缓和了成熟单宁酸味和辛香。有敏妙的橡木香，优雅。2001年可饮用。

评分：★★★

低地宫殿藏酒阁

(Bodegas Palacio de la Vega)

地址：31263 Dicastello Navarra, Spain
电话：(34-48) 52 70 09　　电传：(34-48) 52 73 33

访问：须预约

这个藏酒阁结合了现代酿酒术和波索低地孔泰萨(Comtessa de la Vega del Pozo)华丽的新哥德式宫殿的传统。宫殿位于纳瓦尔腹地的迪卡斯蒂略(Dicastillo)，凌驾周围的农村。新建藏酒阁以其精制的上等纳瓦尔葡萄酒及公道的价格而建立名声。

这里到波尔多不到3小时车程，无怪在藏酿(Crianza)酒的葡萄中，经典法国红葡萄卡本妮萧伟昂占很大比例(70%)。再用30%的添普兰尼洛加以醇化并精炼，使得这种酒成为中价酒(10美元以下一瓶)之冠。它很醇和，可用来下烤火鸡，

资料匣

所有者：Inversiones Arnotegui, S.L.

酿酒师：Alicia Eyaralar

葡萄园面积：750英亩

年产：100 000箱

葡萄品种：卡本妮萧伟昂，梅洛，添普尼兰洛，谐同耐

植株平均年龄：不详

新木桶使用比例：50%以上(美国和法国橡木)

近期最佳年份：1994

最佳匹配菜肴：烤火鸡，辣羊肉，羊奶乳酪

或下香辛羔羊菜肴或辛辣羊奶乳酪。葡萄生长于李贝拉阿尔塔和提厄拉爱士特拉(Tierra Estella)的石灰石／碎石土质。在不锈钢容器中进行发酵10日，后用美国橡木桶藏酿12个月。

这个藏酒阁还出产传统浓郁浆果味的100%添普兰尼洛酒，一种法国橡木桶藏酿的丰浓梅子味的梅洛酒，以及带有明显的青檬和苹果味的诱人的勾和的谐同耐酒。

试酒点评

PALACIO DE LA VEGA CRIANZA 1994

丰满而中等深度的红宝石色；十分突出的小红果花香，带少许橡木甘香；初入口时是悦人的足香醇和，然后才是上好单宁酸底子。2000年前饮用甚佳。十分超值。

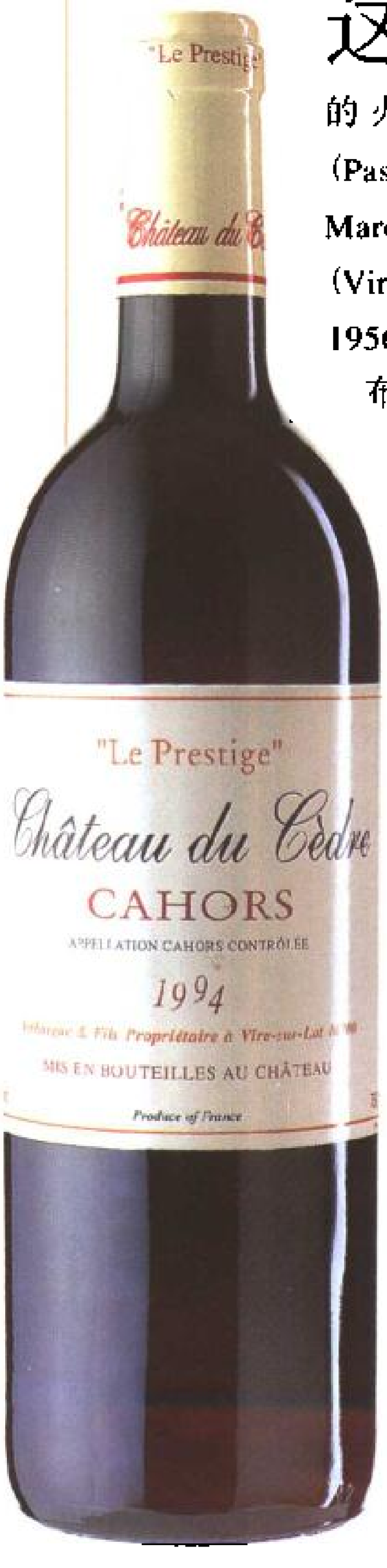
评分：★★★

塞德雷庄园 (Château Du Cedre)

地址：Bru,46700 Vire sur Lot, France

电话：(33-5) 65 36 53 87　　电传：(33-5) 65 24 64 36

访问：周一~周五10:00am~4:00pm；须预约



这种卡奥尔(Cahors)的浓烈红酒久负盛名，尤其适合寒冬的夜晚享受热气腾腾的火锅时饮用。葡萄栽培学家帕斯卡尔(Pascale)和酿酒学家让·马克·费尔哈格(Jean Marc Verhaeghe)，在其祖父开创的位于弯路段(Vire sur Lot)的产业制成笔者所知的甚佳作品。1956年的霜灾后，葡萄园逐步恢复种植，现在布鲁(Bru)的山坡上繁茂生长。这块地有卡奥尔名号最好的2种土壤(石灰石／粘土和红沙石土质)，和山下平地只能制造淡而寡的葡萄酒的土质完全不同。

名望古威(Cuvée Prestige)用来自32.5英亩葡萄园的平均20多年的葡萄酿制，九成

资料匣

所有者：Pascale Verhaeghe和Jean Marc Verhaeghe

酿酒师：Pascale Verhaeghe

葡萄园面积：62.5英亩

年产：12 000箱

葡萄品种：马尔北80％；梅洛10％；Tanat10％

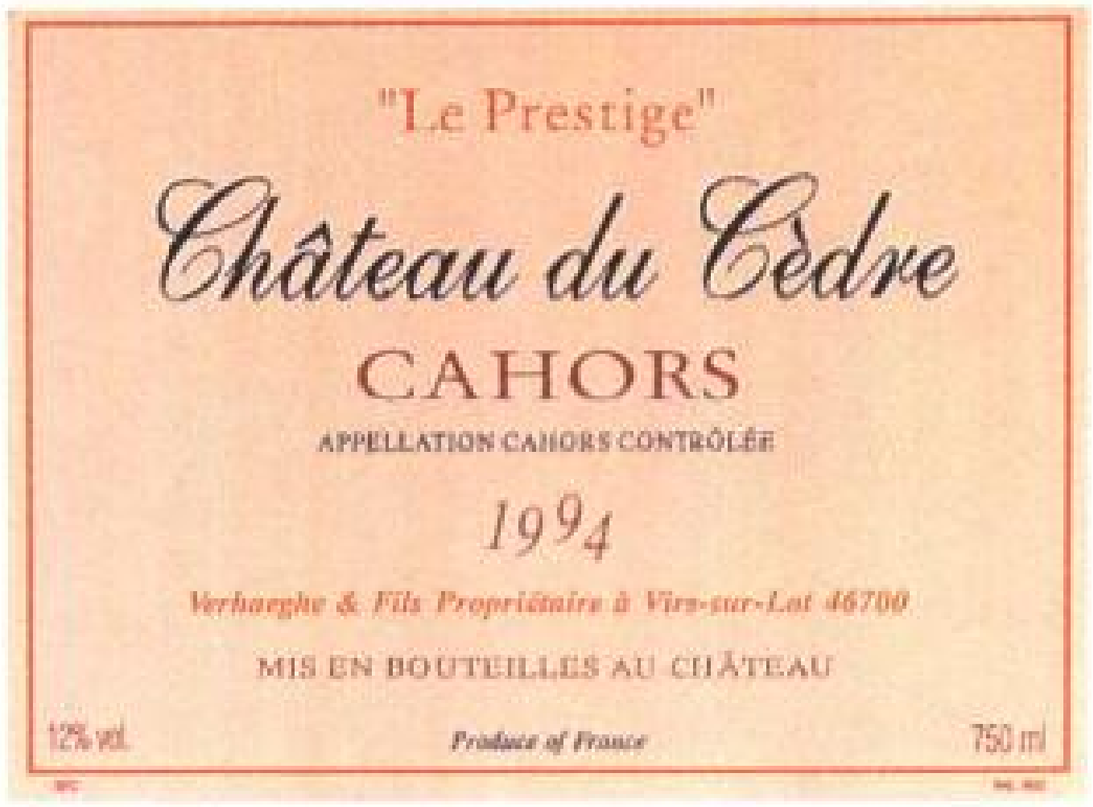
植株平均年龄：25年

新木桶使用比例：大约33％

近期最佳年份：1994, 1993

最佳匹配菜肴：菜炖肉·燠兔，浓味旧乳酪

当地餐厅：Le Balance, Cahors; Lw Pont de l'Ousse, La Cave



马尔北——成丹拿。酿酒很传统，如人工采摘，去净梗，在32℃以上高温下发酵，在大缸内处理时间中长达1个月，还沿用古老操作如压下发酵的葡萄衣。这些都是为了出产有限产量的、劲度而敏妙的、藏酿10～15年而发育更佳的名贵红酒。在最近葡萄年中，1993年的酒实净耐久，1994年的酒华丽复合，为成功之作。若和上等波尔多或罗讷葡萄酒相比，它们其实更为超值。兄弟俩还用维安尼亚葡萄酿制可口的白酒。

试酒点评

CAHORS CUVEE PRESTIGE 1994

深邃而闪亮的华丽红宝石色；香气高级，有黑果香味，带少许焦油香气，和橡木香匀和得很好；入口足香而有劲度，单宁酸味柔和，口感紧约，最宜与香味丰浓的菜肴相配。出色。

评分：★★★★

爱彻维利亚(Echeverria)公司

地址：Avenue Amerlo Vespucio Norte 568,
Las Condes, Santiago, Chile
电话：(56-2) 207 43 27　　电传：(56-2) 207 43 28
访问：须预约

爱彻维利亚在大半个20世纪里一直是影响智利葡萄酒生产商的葡萄及葡萄酒的批发商。他们自1992年起便开始在庄园内给自己的上等葡萄酒装瓶，主要销往国外市场。这家严谨的公司十分重视葡萄酒生产过程中每一环节的质量，重点是葡萄园的精心管理和准确的采摘时间。

其葡萄酒酿造厂位于距圣地亚哥约20公里的智利中央谷的莫利纳(Molina)的郊外。其187.5英亩的葡萄园，一半种卡本妮萧伟昂，在单独的街区，以保证风味及质量的均一。土壤是沃土和以中低肥沃的粘土，其下层是渗水性好的碎石土质。气候属地中海气候，其昼夜温差高达20℃，适宜葡萄生长。葡萄全部用人工采摘，放入13.5公斤的小箱中，

资料匣

所有者：Echeverria家族
酿酒师：Echeverria家族
葡萄园面积：187.5英亩
年产：8 500箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：50年
新木桶使用比例：40%
近期最佳年份：1996
最佳匹配菜肴：烤白肉，烤牛肉串，野味杂烩

运送一段很短的路到酿酒厂。卡本妮葡萄汁放在35 490升的橡木桶发酵10日后，再连皮浸2星期以增色香。经过266.18升的法国橡木桶藏酿24个月，装瓶后酿8个月，才推出市场。

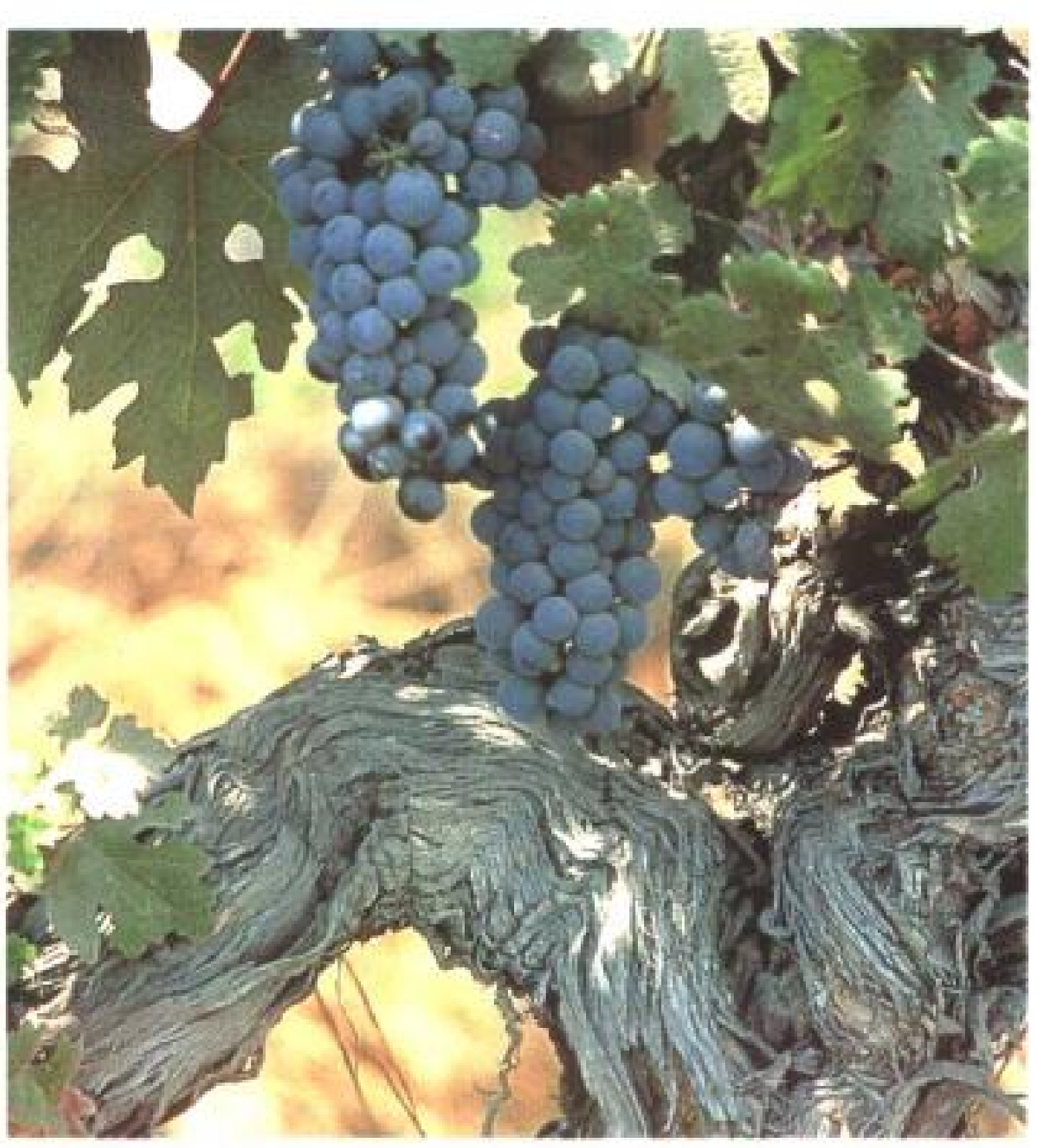
这种几近完美的酿制可以从杯中领略。1993爱彻维利亚卡本妮萧伟昂家藏存酿(Echeverria Cabernet Sauvignon Family Reserve)是世界级葡萄酒，香气柔滑而真正复合，是笔者为本书搜集题材时尝到的最令我拍案惊奇的东西之一。

试酒点评

ECHEVERRIA
CABERNET
SAUVIGNON FAMILY
RESERVE 1993

丰满而亮丽的红宝石色，闻之有肉桂和奶油香，精美柔滑质地，香味十分纯正多样化，精美而稳定。闭目试酒中易误认为上等红勃艮第或里奥赫阿尔塔，尽管其肉桂味是卡本妮的典型特征。

评分：★★★★



智利的老年卡本妮萧伟昂葡萄藤

爱士墨拉达藏酒阁 (Bodegas Esmeralda)

地址：Guatemala 4565, C. P. 1425 Buenos Aires, Argentina
电话：(054-1) 833 2080　　电传：(054-1) 832 3086
访问：门多萨葡萄园可预约

爱士墨拉达藏酒阁的所有人尼古拉·卡泰那博士(Nicolas Catena)是门多萨(Mendoza)的老牌酿酒世家的后裔，也是阿根廷葡萄酒业先驱之一。他在20世纪70年代就手执日常饮用廉价酒的销售市场之牛耳。近20年他又非常踊跃地进行变革，努力使门多萨的卡本妮萧伟昂、马尔北和谐同耐酒可以与加州及欧洲以外地区最好的葡萄酒相媲美。

卡泰那于1988年与加州司米(Simi)庄园有天才的酿酒师保尔·霍布斯(Paul Hobbs)合作，他发现门多萨卡本妮具有十分复合而浓郁的异香，十分优雅。他也渐渐相信，如果节制产量，他主要的阿格列罗(Agrelo)葡萄园出产的葡萄酒，可以藏酿成像波尔多或纳帕谷高级红酒一般，闻

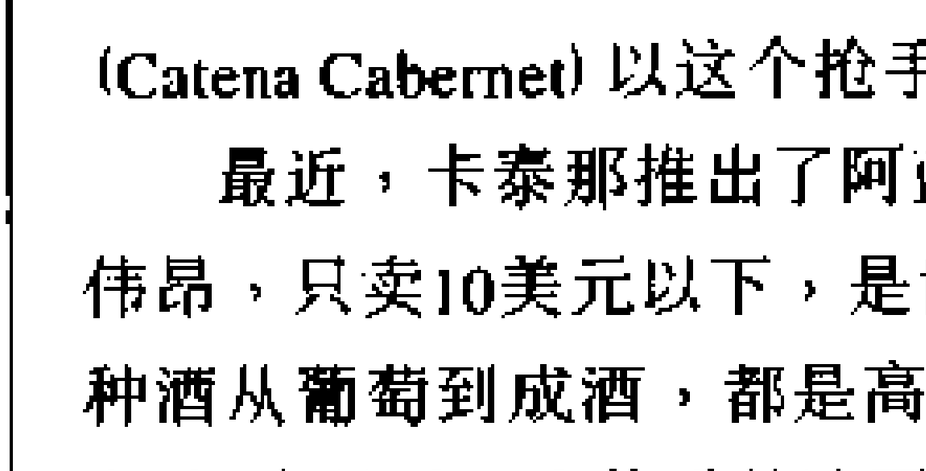
资料匣

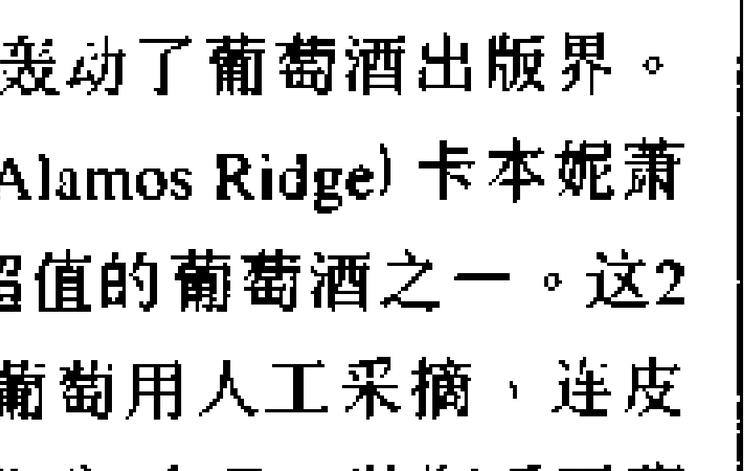
所有者：Dr. Nicolas Catena
酿酒师：Paul Hobbs
葡萄园面积：450英亩
年产：20 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：15年
新木桶使用比例：50%以上
近期最佳年份：1995, 1991
最佳匹配菜肴：烤肉·炖菜·砂锅菜·乳酪

爱士墨拉达庄园的阿格列罗葡萄园

题在于阿根廷葡萄酒摆脱不了4美元一瓶的廉价大瓮葡萄酒的形象。有人建议他出产风味像25美元的加州葡萄酒的卡本妮，但只卖15美元。他真这么做了。1991年出产的卡泰那卡本妮(Catena Cabernet)以这个抢手价上市，轰动了葡萄酒出版界。

最近，卡泰那推出了阿蓝莫斯岭(Alamos Ridge)卡本妮萧伟昂，只卖10美元以下，是世界上最超值的葡萄酒之一。这2种酒从葡萄到成酒，都是高水准的。葡萄用人工采摘，连皮发酵1个月后，在优质的法国橡木桶中藏酿9个月，装瓶后再藏





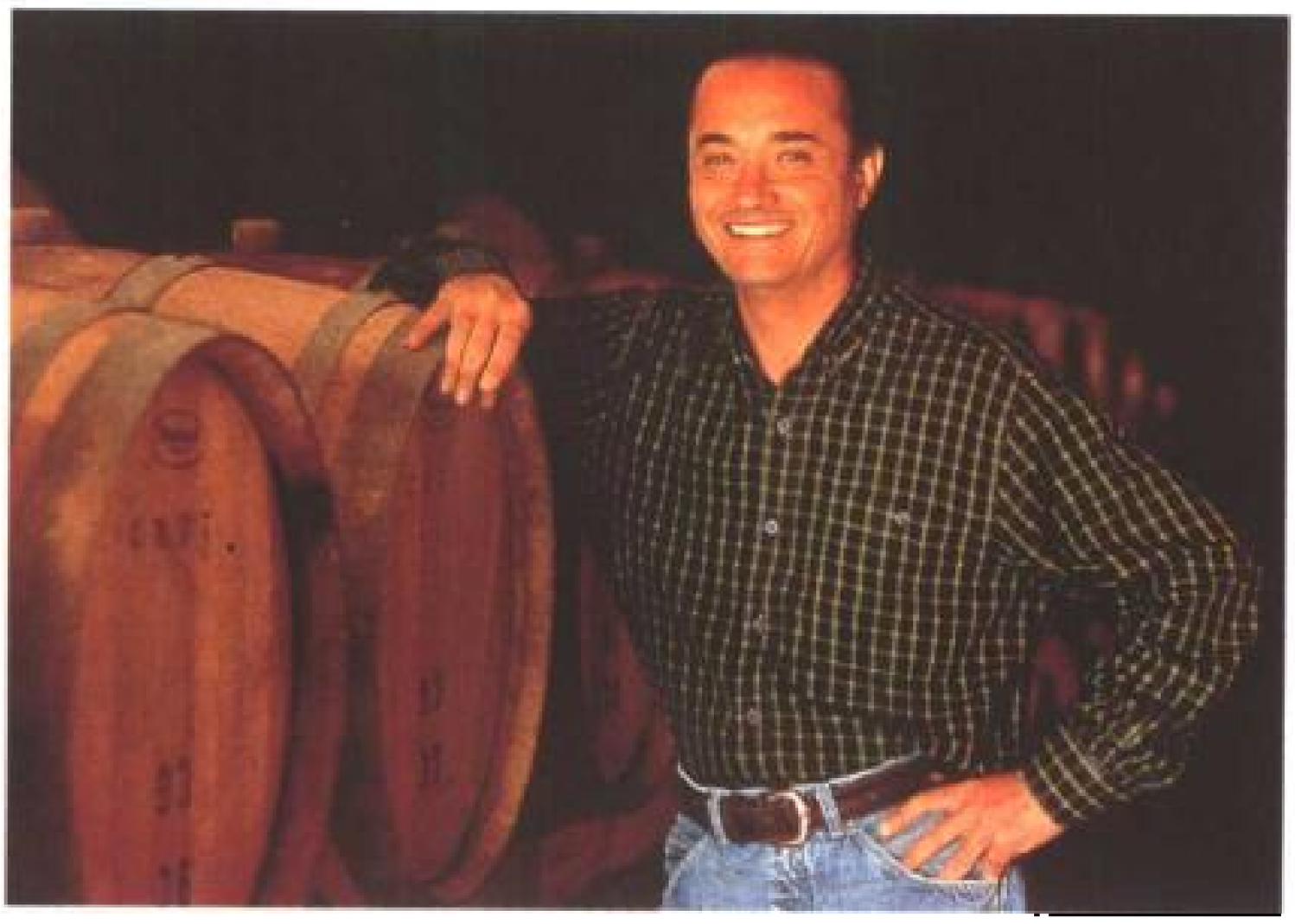
试酒点评

ALAMOS RIDGE CABERNET SAUVIGNON 1995

美丽怡人的色彩，深维多利亚李子色闪烁着淡紫高光，显示葡萄酒之鲜活；闻之有热带乡土气息，闭目试会使人误以为是南罗讷的某个名酒，浓郁而刺激的水果(李子、黑果)烹调的气味；入口足香而芳洁无瑕，早熟而圆润，终感带可口的单宁酸味。十分超值。

评分：★★★★

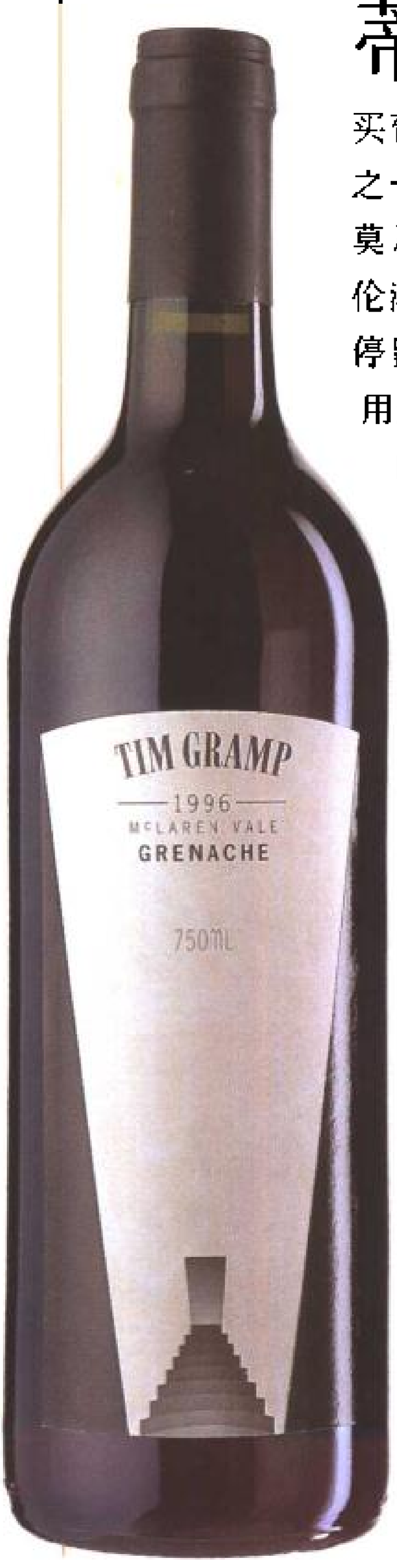
酿2～3年后才投入市场。这样的价格，你还有什么别的奢望吗？



酿酒师约思·嘉兰特(Jose Galante)

蒂姆·格兰普葡萄园(Tim Gramp Wines)

地址：Mintaro Road, Watervale, South Australia 5452
电话：(61-8) 84 31 33 38　　电传：(61-8) 84 31 32 29
访问：平日及公众假期10:30 am~4:30pm



蒂姆·格兰普只有5英亩成熟的葡萄园，外加从南威尔士的一两个庄主谨慎购买葡萄，但这个澳洲最好的小葡萄酒生产商之一，出产的葡萄酒却是那些大生产者望尘莫及的。1996年，笔者为其美味和煦的麦拉伦溪(McLaren Vale)格连纳什酒所吸引而为之停留，它比得上罗讷河谷以外笔者所尝过的用这葡萄制的所有品种，坦白说，比河谷中的还强。

格兰普用他自己种植的20年葡萄酿制美妙绝伦的卡本妮萧伟昂酒，用买来的葡萄酿制席拉酒。红酒在7吨的开盖容器中连皮发酵至无甜味，席拉酒和卡本妮

资料匣

所有者：Tim Gramp
酿酒师：Tim Gramp
葡萄园面积：5英亩
年产：55吨
葡萄品种：格连纳什·席拉·卡本妮萧伟昂
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：80%(对于萧伟昂和席拉)
近期最佳年份：1996, 1994
最佳匹配菜肴：泰式咖哩鸭(格连纳什)
当地餐厅：Mintaro Mews, Mintaro

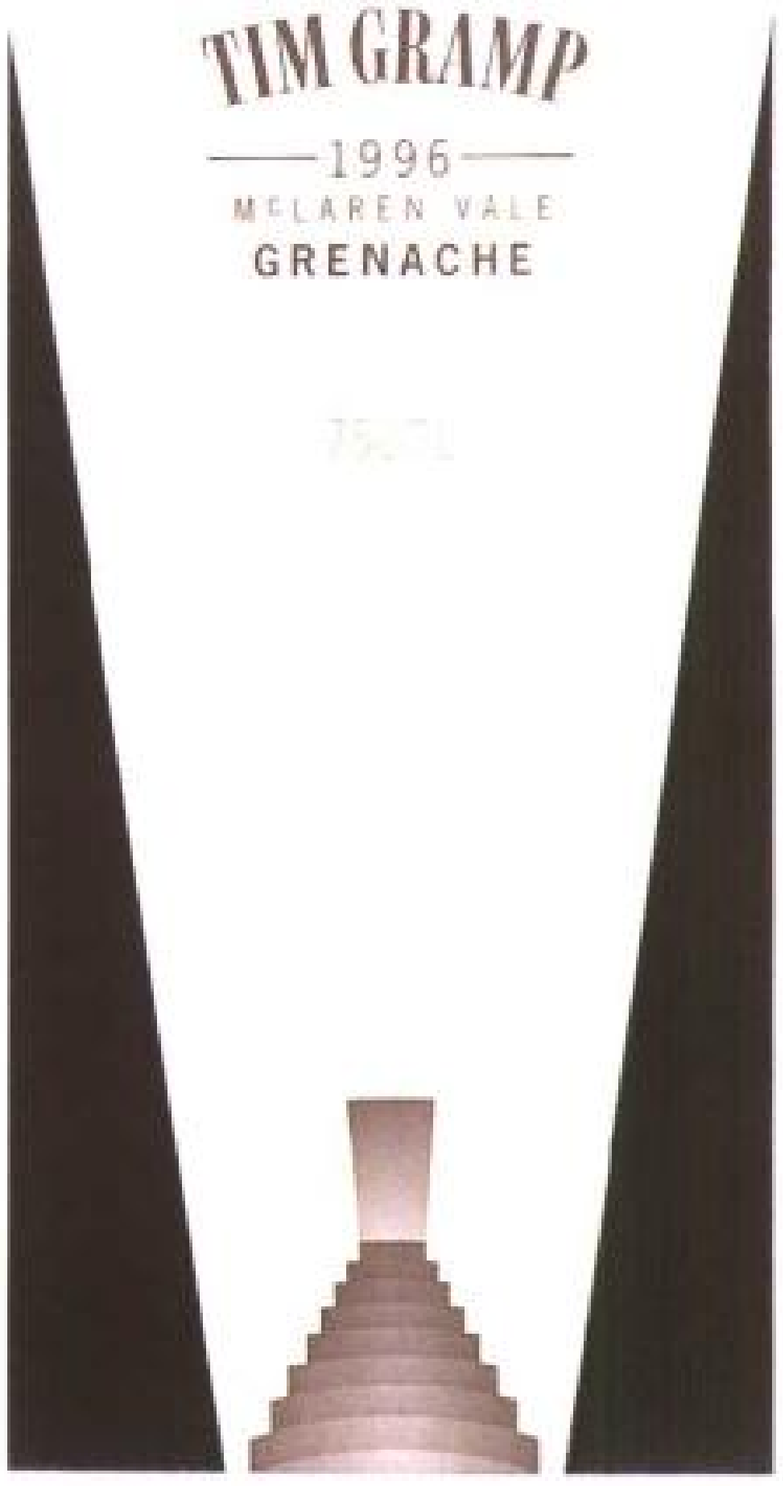
试酒点评

MCCLAREN VALE
GRENACHE 1996

闪亮的中调红宝石色，其自然色品说明它是上等葡萄酒；闻和尝都有可爱而和煦的乡村格兰什果味，入口有果汁味故易饮；中段在可口果味上更感觉有趣的辛香及少许橡木焦香。四时佳品。1999年前饮用均可口。

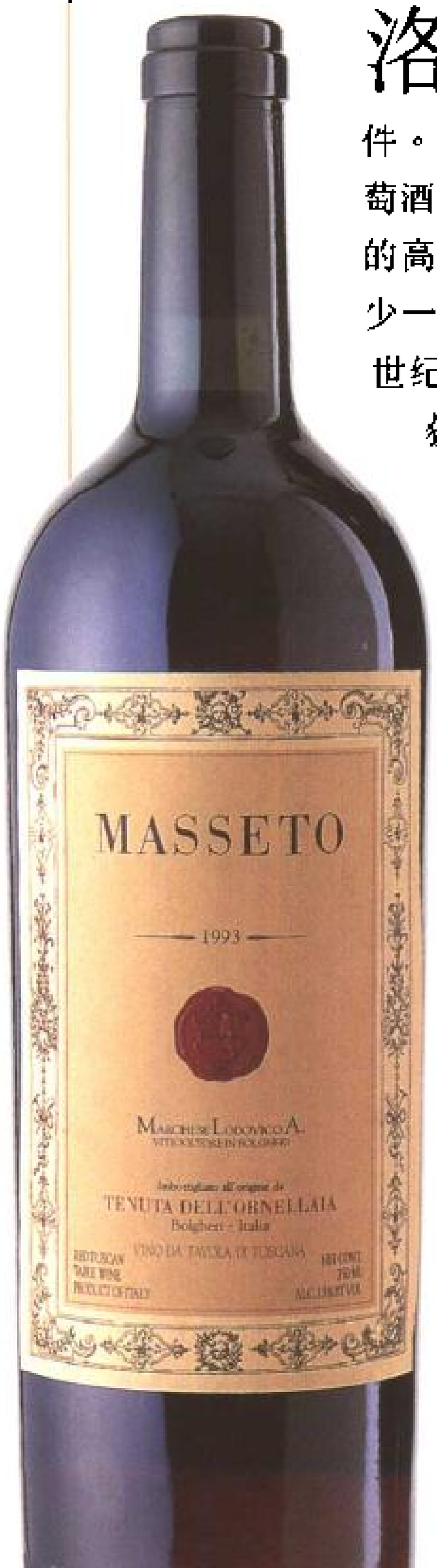
评分：★★★★

将伟昂酒用美国橡木桶藏酿。格兰普的葡萄酒最初出口至马来西亚。但现在可通过南方亚当斯(Adnams of Southworld)出口英国。用格连纳什酒来下泰式鸭和红色的咖哩酱真是妙极了。



天努塔·奥尔奈拉亚(Tenuta dell'Ornellaia)葡萄园

地址：Via Bolgherese 191, 57020, Italy
电话：(39-565) 76 21 40　　电传：(39-565) 76 21 44
访问：须预约



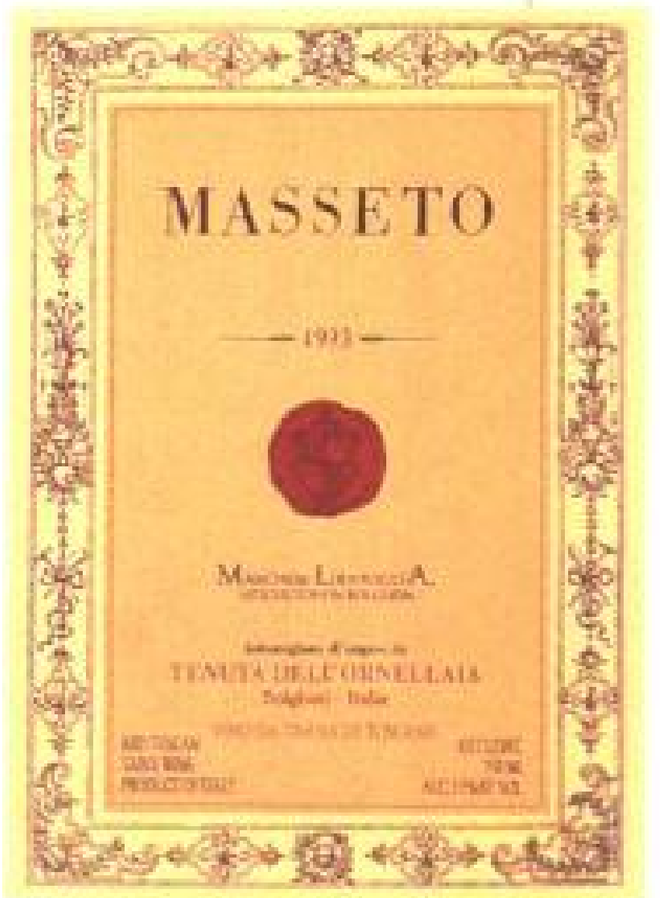
洛多维科·安蒂诺里(Lodovico Antinori)一出生就有着非常优越的条件。安蒂诺家族自1385年加入所在城市的葡萄酒商会(Vinters Guild)以来，就是佛罗伦萨的高贵商人之一。在任何一段时期，都有至少一位家族成员做葡萄酒生意。18世纪和19世纪家族在托斯卡纳的庄园扩大了许多，也获得了丰富的酿酒经验。他们在20世纪初建立了重要的公司。

马尔凯塞(Marchese)·洛多维科曾在家族业务中做过一段时间，也许是个性倾向，决定自己创业。20世纪80年代

资料匣

所有者：Marchese Lodovico Antinori
酿酒师：Tibor Ga'l
葡萄园面积：337.5英亩
年产：29 000箱(仅有1,500箱Masseto)
葡萄品种：卡本妮萧伟昂42%；梅洛40%；
　卡本妮弗兰克5%；其余的是白萧伟昂
植株平均年龄：35年
新木桶使用比例：Ornellaia33%;
　Masseto100%
近期最佳年份：1995, 1993, 1990
最佳匹配菜肴：野味，烤肉，羊肉，野鸡，乳酪
当地餐厅：La Pineta, Scacciapensieri, Gambero Rosso

初，他在天努塔·奥尔奈拉亚建立了一个宽阔的葡萄园，距佛罗伦萨约96公里，是家族在地中海边波尔概里(Bolgheri)的庄园。马廉麻(Maremma)的这部分不仅是世界上很美的自然景观，还是肥沃的农田，具备发展酿酒业的潜力。洛多维科的叔叔，马尔凯塞·因奇塞·德尔罗切特(Marchese Incise delle Rochetta)在天努塔·圣圭多(Tenuta San Guido)做了开路先锋，使世界知道了波尔概里。他创造的卡本妮为主的沙士西艾亚(Sassiciaia)酒现在是世界著名红酒了。



洛多维科·安蒂诺里仿效奥尔奈拉亚的近邻即他叔叔因奇塞的做法，尽管葡萄酒的类别和款型大不相同。安蒂诺里咨询了国际葡萄栽培专家和酿酒权威，像米夏埃尔·罗兰和丹尼·舒斯特(Danny Schuster)，清楚波尔概里土壤的性质与波尔多的埃米伦和波梅罗相似，适于出产上好的红酒。奥尔奈拉亚葡萄园在意大利葡萄方面重要的创新就是种植梅洛。梅洛在招牌红酒中占了重要的40%，而它在庄园的老葡萄(Vigna Vecchia)地段达其巅峰。1987年起，这地段一直为一种名为马昔陶(Masseto)的全梅洛古威酒提供原料，以笔者观之，这种酒是酒阁最有趣、最别致的。1993年的酒(见试酒点评)很成功。所用的葡萄是在艳阳的九月中采摘的。经过18～20日较长时间的软化后，自然地落入发酵桶中；最后再在新桶中藏酿2年。结果是果味十分纯正，勾和好而且有组成的葡萄酒。

试酒点评

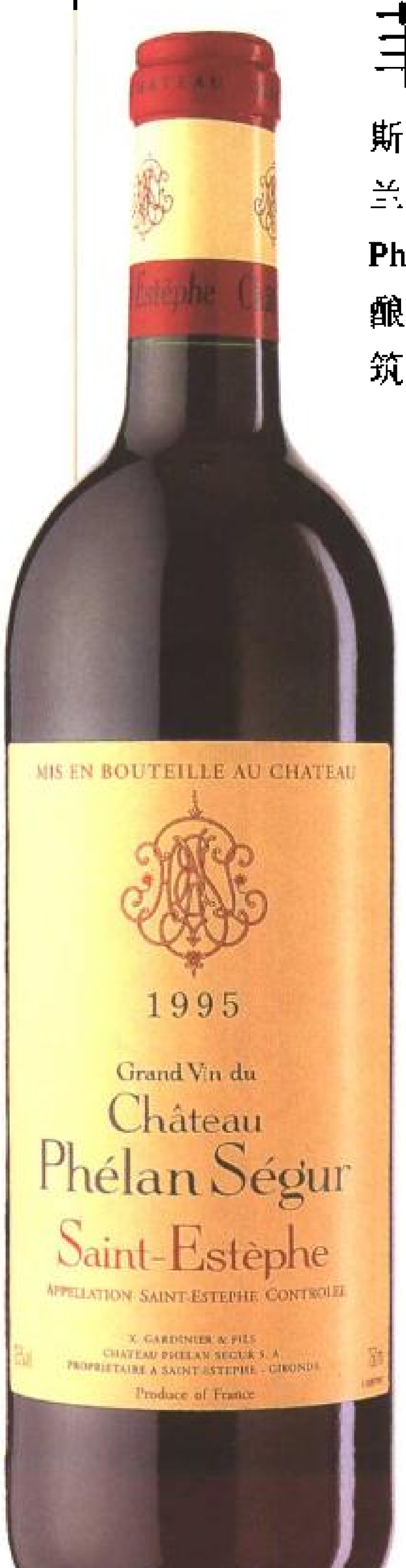
MASSETO 1993

深色浅嫩紫罗兰红；纯正的原梅洛异香；香味匀和美妙，带一点甘草味，并和橡木香整合得很好。留香十分长。有品级。

评分：★★★★

菲兰·谢谷尔庄园(Château Phelan Segur)

地址：33180 St. Estèphe, France
电话：(33-5) 56 59 30 09　　电传：(33-5) 56 59 30 04
访问：须预约



菲兰·谢谷尔庄园建于19世纪早期，是个十分漂亮的府邸庄园，座落于圣艾斯蒂夫南端的高地上，俯瞰吉伦特河口。菲兰·谢谷尔创立人是弗兰克·菲兰(Frank Phélan)，原是爱尔兰商人，移民到波尔多当酿酒师。庄园的整体建筑和用作酒阁的农庄建筑是田园式葡萄酒庄的最佳写照。

80年代初期，庄园度过一段十分艰难的日子，到1985年由狄龙(Delon)转卖给庞里香槟公司(Champagne Pommery)的前总

资料匣

所有者：Xavier Gardinier
酿酒师：Thierry Gardinier
葡萄园面积：162.5英亩
年产：25 000箱
葡萄品种：卡本妮萧伟昂60％；梅洛35％；卡本妮弗兰克5％
植株平均年龄：30年
新木桶使用比例：50％
近期最佳年份：1996, 1995, 1990, 1989
最佳匹配菜肴：牛肉，羊肉，野味
当地经营餐厅：Château Cordeillan-Bages, Hotel de France et de l'Angleterre(都位于普伊勒)

裁格扎维埃·加迪尼耶(Xavier Gardinier)。加迪尼耶的性格和弗兰克·菲兰差不多·一开始就大力改革庄园的酿酒工艺。面对1982~1985年的几个年份沾染化学制品问题，他马上停售这批葡萄酒，并起诉一个非常有名的除草剂制造商·状告他们的产品导致问题。

菲兰·谢谷尔庄园从此完全恢复其声势·目前正完善它出产圣艾斯蒂夫最佳葡萄酒的潜力。葡萄园位于蒙特罗斯(Montrose)和卡隆塞居尔(Calon Ségur之间)，以沙质土为主，出产的葡萄具有特别细腻而柔和的气味。年老的葡萄藤(约60年)提高葡萄酒的深度和组成。事实上那位波尔多酿酒顾问称菲兰·谢谷尔为"圣艾斯蒂夫的圣于连安"。

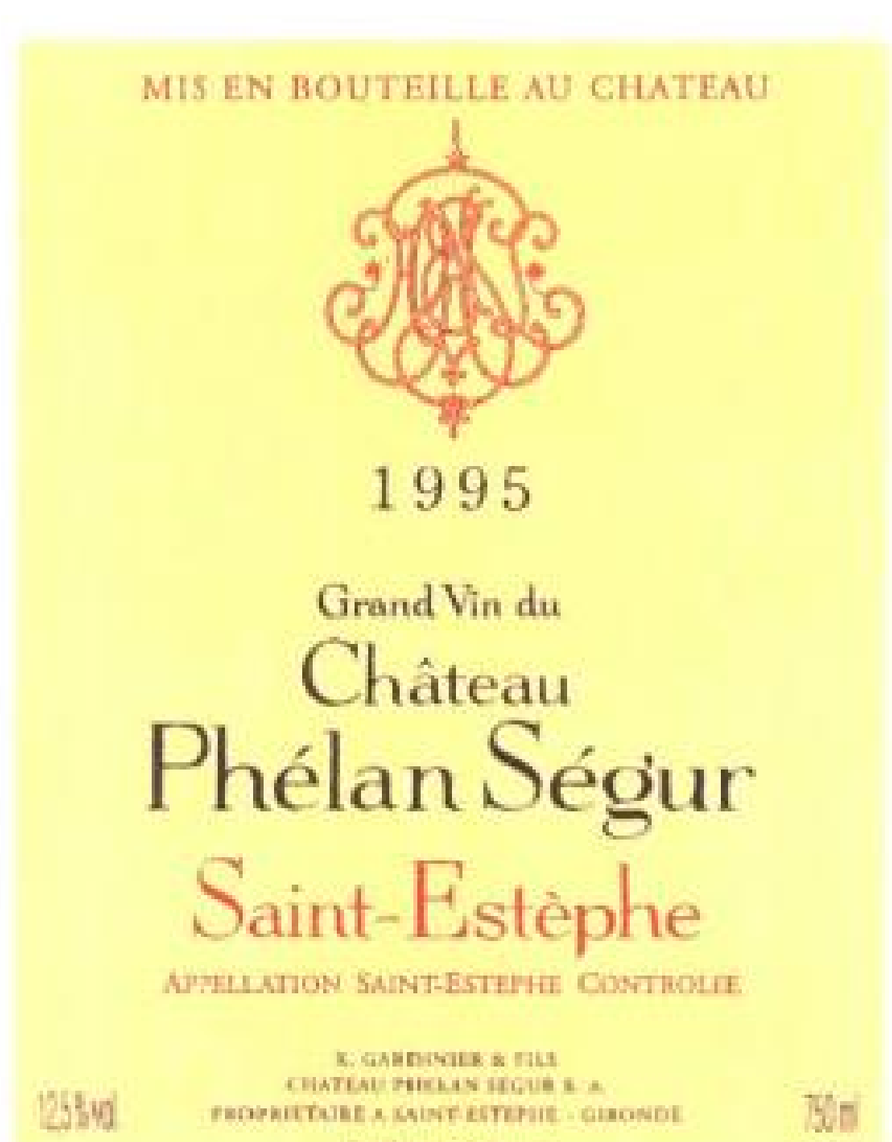
克塞瓦的儿子蒂埃里(Thierry)·加迪尼耶非常密切留意从葡萄到注杯的整个酿酒过程。耕作法仍很传统，用人T.而不用现代方法除草。限制葡萄产量，人工收割葡萄，放葡萄入小篮运到压榨室，逐一放入传送带以除去腐烂的葡萄。用小型不锈钢容器发酵，以便3个不同的品种(卡本妮萧伟昂、梅洛、卡本妮弗兰克)依原产和年龄分置。菲兰仍在有限使用传统的波尔多方法，即泵起发酵酒润湿葡萄衣的浮层。蒂埃里认为这样会强调葡萄酒的粗劣酸味。入桶前不过滤，而只在装瓶前作澄清过滤。

试酒点评

CHATEAU PHELAN SEGUR 1995

深而丰满的红宝石色；优雅动人，没有过分释出；闻之是悦人的肉桂香及辛香；中浓重，成熟单宁酸味为底的柔和，油润和很大的魅力。完美的葡萄酒。

评分：★★★



自1987年以来，加迪尼耶一直没有出现过失。1988、1989和1990年三年中，他们作了很大的努力。1991年的质地柔和，组成超卓；1992年的果味十分诱人，这表明在雨水多的季节中对葡萄的严格筛选的效果。1995多汁而美味的结果，预示出色的1996年份酒——成熟的卡本妮那丰浓带有咀嚼感的香味，开售价不到29美元一瓶，可能是该年份好卖的东西，十分超值。

可了望圣艾斯蒂夫吉伦特河口的菲兰·谢谷尔庄园

路潘(Le Pin)公司

地址：33500 Pomerol, France

电话：(33-6)57 51 33 99　　电传：(33-5)57 25 35 08

访问：不开放

这可能是波尔多最昂贵的紫红酒，但首个葡萄年是1979，又难称其为经典酒。而且一些老练的葡萄酒评家也一直不满其强烈的橡木味掩盖了酒香。不过这些批评也未能摆脱竞争对手的"酸葡萄"指责之嫌，他们无法卖得路潘公司的高价钱。笔者所见，路潘公司的葡萄酒年复一年惊人地一致。发酵温度可高达32℃，

这是它丰浓柔和而油润的质地和香味的原因。当然也离不开低产量的控制，每年只向全世界推出少少的600箱。

早期年份酒现在都大放异彩。1982年的组成十分优秀，1983年的高度匀和，1989年的具异国情调。1990和1996年的酒是这10年来好的2款酒了。它们款型上大相径庭，1990年的妖娆、流滑而诱人，1996年的十分凝炼。

资料匣

所有者：Jacques Thienpoint

酿酒师：Thienpoint家族

葡萄园面积：5英亩

年产：600箱

葡萄品种：卡本妮萧伟昂90%；梅洛10%

植株平均年龄：18年

新木桶使用比例：100%

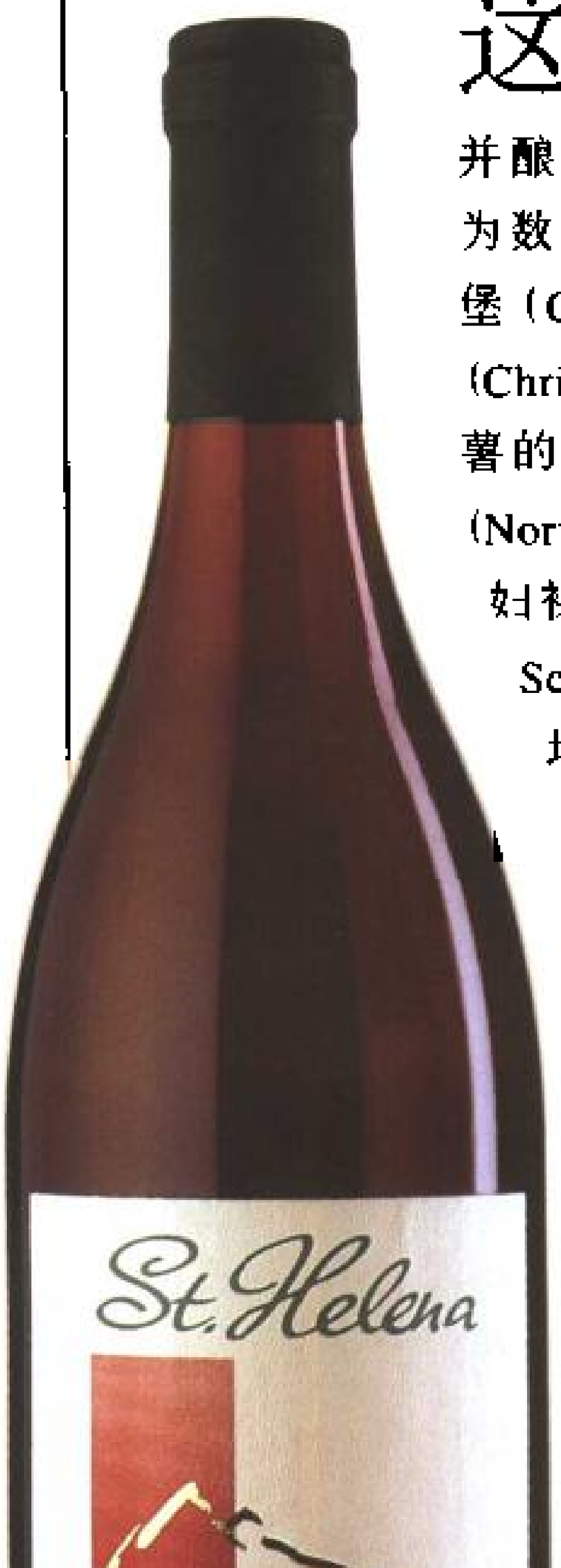
近期最佳年份：1996,1990,1989,1986,1983

最佳匹配菜肴：牛肉，羊肉和野味

当地餐厅：Plaisanc, 圣埃米伦

圣海伦娜庄园 (St. Helena Wine Estate)

地址：Couffs Island Road, P. O. box 1, Belfast, New Zealand
电话：(64-3) 323 8202　　电传：(64-3) 323 8252
访问：须预约



这个庄园向全世界显示，新西兰是勃艮第以外的，可以成功种植黑品诺，并酿制出不负其名的芳香优雅的葡萄酒的为数不多的地方之一。葡萄园位于坎特伯雷堡（Carterbury）平原的克赖斯特彻奇（Christchurch）的正北，是1978年原来种马铃薯的园艺家罗宾（Robin）和诺曼·芒迪（Norman Mundy）在其园地上开发的。芒迪夫妇初时就幸运地得到丹尼·舒斯特（Danny Schuster）的指导；舒斯特是世界级葡萄栽培专家，也曾酿过葡萄酒。芒迪的1982年份黑品诺（红勃艮第真正的替身）因其芬芳、均衡和组成而备受注目。卡特堡地区十分适宜种植这种性情倔强的葡萄；南岛的夏天长，而秋天干爽，且土壤富含石灰石。

资料匣

所有者：Robin Mundy和Bernice Mundy
酿酒师：Petter Evans
葡萄园面积：50英亩
年产：9 000箱
葡萄品种：黑品诺
植株平均年龄：20年
新木桶使用比例：33%以上
近期最佳年份：1996, 1995, 1991, 1988
最佳匹配菜肴：野味和红肉

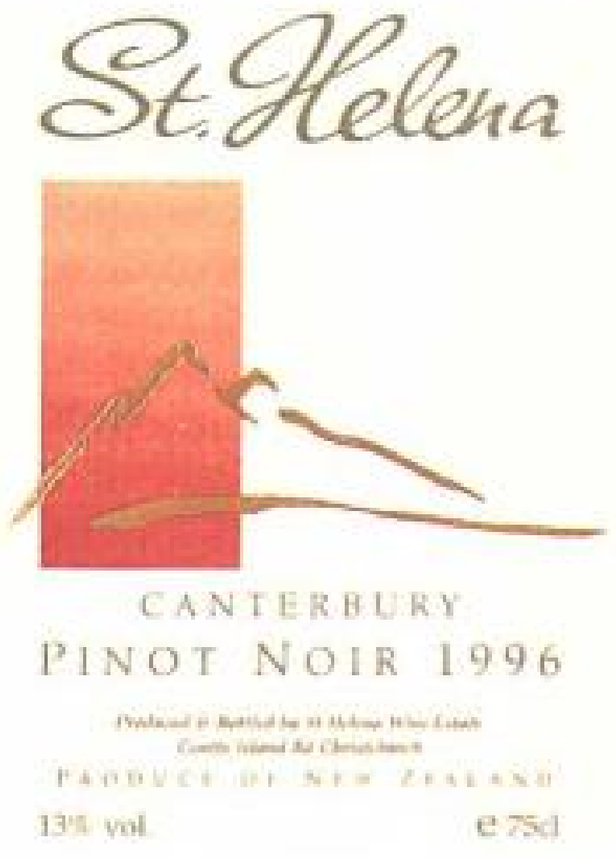
现在罗宾·芒迪是个全职的葡萄栽培家，他和妻子贝妮丝(Bernice)一起经营这个庄园。现在的酿酒师彼得·伊凡斯(Petter Evans)，是大师舒斯特有资格的传人。伊凡斯毕业于澳洲的罗斯渥尔思(Roseworthy)农学院——南半球的戴维斯。黑品诺葡萄平均带衣发酵15日后，在法国橡木桶中藏酿1年。1988年和1991年的黑品诺酒非常成功，而1995年和1996年的前景也十分看好。圣海伦娜是新西兰为数不多几家酿制灰品诺(Pinot Gris)的酒厂之一(可见丹尼·舒伯特的影响)，那是带美味百花香的白酒，尤甜味而留香长。

试酒点评

ST. HELENA ESTATE PINOT NOIR 1996

明亮而美丽的红宝石色，有朱红色调；成熟樱桃和李子的异香；入口有实在的丰浓和浓重，但匀和很好，口感柔滑。是黑品诺爱好者首选。

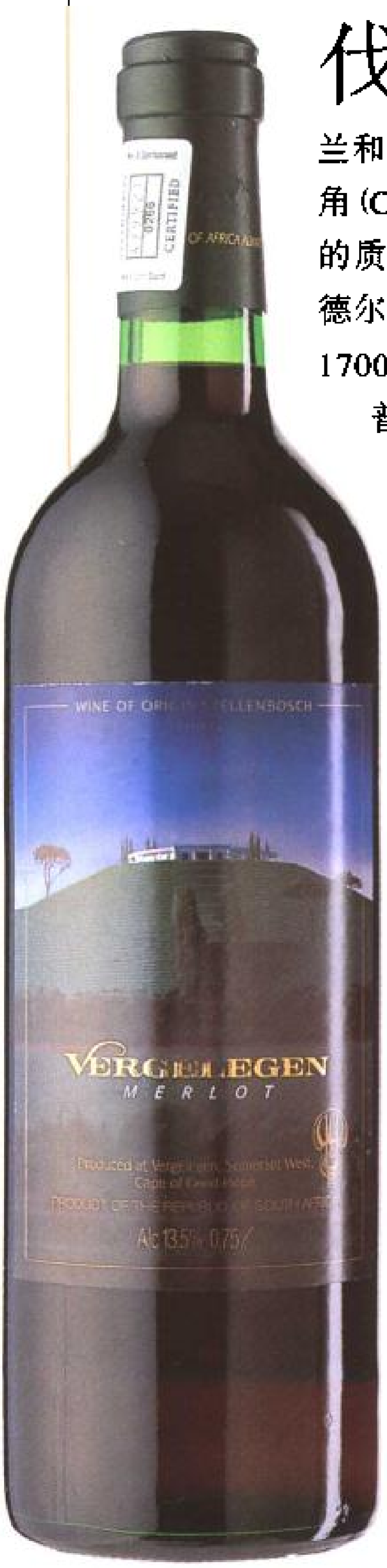
评分：★★★



葡萄栽培家罗宾·芒迪和他的妻子贝尼丝

伐黑列亘(Vergelegen)庄园

地址：P. O. Box 17, Somerest West, 7129 South Africa
电话：(27-21) 847 1334　　电传：(27-21) 847 1606
访问：9:30am～3:00pm(受难日和圣诞节除外)



伐黑列亘(Vergelegen)的意思是"位于远方"，这个历史上紧接南非的首批荷兰和法国的胡格诺派(Huguenot)移民的精美荷兰角(Cape Dutch)庄园，想当然也具有永恒和梦想的质量。第一任所有者威廉·阿德里安·范·德尔斯蒂尔(Willem Adrianne van der Stel)，在1700年继其父西门·范·德尔斯梯尔而出任开普的总督时，册封这个庄园为采邑。

威廉·阿德里安是一个彻底的复兴支持者。在他执掌伐黑列亘的短短6年中，他的植物学家、森林学家和园艺家的专业知识，发挥了很大的作用；他种植了50万株葡萄，建立了18个畜牧站，还栽种了樟树和橡树。可是他的理想实现的

资料匣

所有者：Anglo美国农业有限公司
酿酒师：Martin Meinert
葡萄园面积：257.5英亩
年产：40 000箱
葡萄品种：卡本妮·索维翁·梅洛·卡本妮弗兰克
新木桶使用比例：10%(美国橡木)
近期最佳年份：1997, 1995
最佳匹配菜肴：蔬菜炖兔肉片·牡蛎蘑菇
当地经营餐厅：Lady Phillips

宏伟的桌山给伐黑列亘酿酒厂装点瑰丽景色

速度和规模也使他树敌不少，1806年他被荷兰东方公司的董事会解职，返回荷兰。

其后200年中，伐黑列亘庄园一度易主。1798～1899年间为图尼申(Theunissen)家族所有并维护了葡萄园。自那以后庄园一再没落，直至1917年，"兰德贵族(Rand Lords)"之一的利昂内尔·菲利浦爵士(Sir Lionel Phillips)购买后才出现转机。他在金伯利(Kimberley)勘探钻石时发了大财，他的妻子佛罗伦斯夫人(Lady Florence)花了大量的钱重修家屋及园林。但她也决定拔掉葡萄，种多种作物。

1987年，英美公司(Anglo American Corporation)和德比尔斯(De Beers)的联合投资公司收购了伐黑列亘庄园。主要规划之一是重新种植葡萄园，到1997年，其葡萄种植面积已达257.5英亩。所有红酒都用庄园自己的葡萄酿制。卡本妮萧伟昂是招牌酒，几乎占总数的1/3。梅洛也是重要的品种，而卡本妮弗兰克和桑吉奥伟谢的栽种数目少得多。

试酒点评

VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON 1995

深樱桃色；甘美而诱人的果味，似灌木中采摘的黑莓果；巧妙用实木，美国橡木的甘香带来可口的朱古力味。非常优雅。

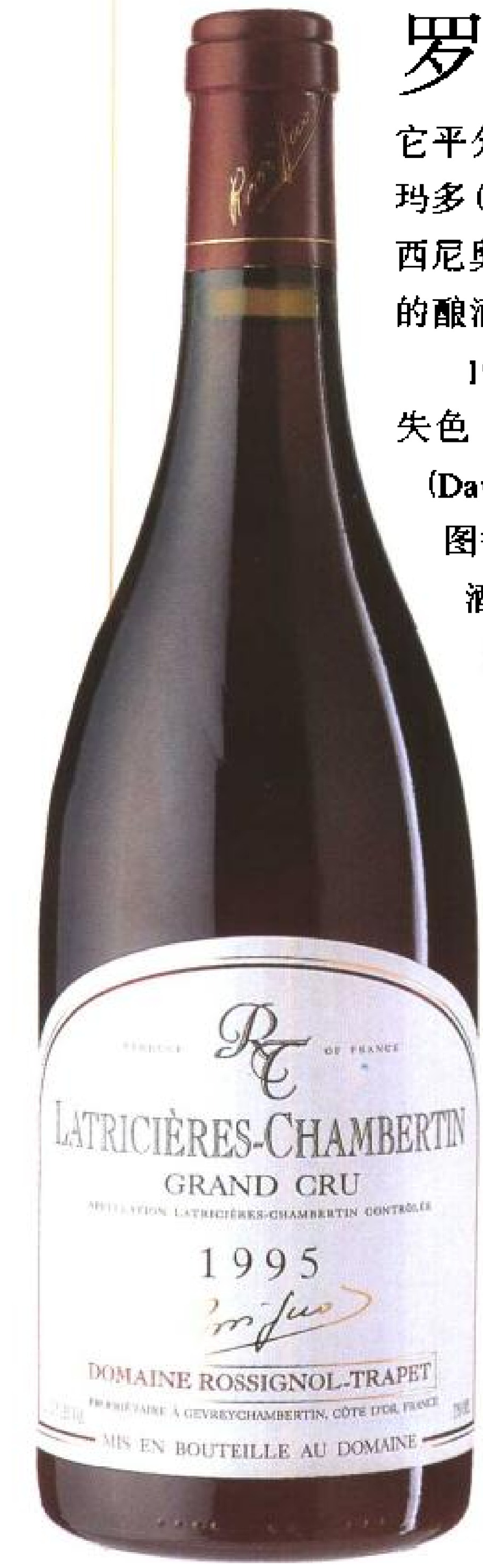
评分：★★★

这个现代工艺状态(state-of-the-art)的酿酒厂位于福尔斯(False)海湾的山上，是个十分醒目的八角形建筑，为巴黎的建筑师帕特力克·狄龙(Patrick Dillon)和让·杜卡斯廷内(Jean de Castines)所设计，他们的前期作品包括位于普伊勒的拉菲特·罗施尔德庄园的第二年酒阁。马丁·梅奈特(Martin Mernert)是伐黑列亘的酿酒师、1992年收获时曾在拉菲特工作过，和拉菲特的技术总监吉伯尔·洛克凡(Gilbert Rokvam)关系密切。在一次互访中，吉伯尔视察了伐黑列亘庄园，并对其1993年收成提出建议。

伐黑列亘酿酒的主导原则就是轻手法处理葡萄和初酿酒。他们采用重力操作系统——收获池位于压榨机之上，而压榨机又在桶之上。红酒款型有果味而醇和，上市即可享用，而且香味充足复合、有组成、优雅及匀和，可以藏酿得更有意思。1995年的伐黑列亘卡本妮萧伟昂(Vergelegen Cabernet Sauvignon)酒非常成功，第一次露面，便在伦敦的国际葡萄酒大赛中夺取金牌。看一下2025年水晶球中的伐黑列亘，到时成熟的葡萄可能在非洲南端酿制成小型拉菲特。

罗西诺尔·特拉佩庄园(Domaine Rossignol-Trapet)

地址：Rue de Petite Issue, 21220 Gevrey-Chambertin, France
电话：(33-3) 80 51 87 26　　电传：(33-3) 80 34 31 63
访问：9:00~12:00am；2:00~6:00pm须预约



罗西诺尔·特拉佩庄园前身是路易·特拉佩庄园(Domaine Loius Trapet)，1990年它平分给让·特拉佩(Jean Trapet)和他的姐姐玛多(Mado)，即是弗尔内(Volnay)的雅克·罗西尼奥尔(Jacques Rossignol)的妻子。这个微笑的酿酒世家的接待温暖而很具勃艮第气质。

1980年代特佩拉雅因葡萄酒不出众而黯然失色。雅克的儿子，尼古拉(Nicolas)和大卫(David)给它带来了新的生机。尼古拉毕业于图鲁斯(Toulouse)，一所非常有名望的葡萄酒学校。他是一个手法较轻的酿酒师，知道上等勃艮第红酒是全凭持续而丰盈香味的敏妙感，而不是刺激人的酒精。他说勃艮第的黑品诺酒就像带着天鹅绒

资料匣

所有者：Rossignol-Trapet家族
酿酒师：Nicolas Rossignol
葡萄园面积：35英亩
年产：6 000箱
葡萄品种：黑品诺95%；诺同耐5%
植株平均年龄：40年
新木桶使用比例：20%~30%
近期最佳年份：1996, 1995, 1993
当地餐厅：Moulin aux Canards, Aubigny; Vendanges de Bourgogne, Gevrey

手套的手，土壤决定它的特色。人工采摘是必然的，因为只有细心的护理才能使植株活得更久，植株的根茎本身一定要健康、无病毒感染，得了感冒的葡萄藤怎能结出好葡萄呢？

庄园采用传统的酿制工艺，包括葡萄部分去梗和14～16日的发酵时间。罗西尼奥尔一家认为有必要每天尝试发酵中的葡萄汁，以判断中止发酵的最佳时间。和所有著名的酿酒师一样，他们的目标就是充分显现好的地理环境，包括香伯廷(Chambertin)、拉特力西耶尔·香伯廷(Latricières-Chambertin)、香伯廷教堂(Chapelle-Chambertin)和博恩第一土酒(Beaune premier cru)。他们持有的莫雷·圣丹尼斯园街(Rue de Vergy)葡萄园，出产精美、芳香、早收的勃艮第红酒，价格适中(其1992年的白酒，在这变幻一年中算成功了)。

试酒点评

LATRICIERES-CHAMBERTIN 1995

初启封时呈亮丽的朱红色，在上等红勃艮第试酒时这会蒙骗没经验的酒评家；在盖盖瓶中放三日，颜色明显加深；有典型拉特力西耶尔的精美花香；勻和很好，留香长。处理轻巧的顶级酒。

评分：★★★★★

这家族深信新木使用要适中，因为黑品诺是一种异香的葡萄，不能承受太多的橡木味，所以我们给乡村酒只用25%的新橡木，给第一土酒用33%；给正土酒如拉香伯廷，这比例是50%。

罗西尼奥尔·特拉佩出产的经典1993年品尤其成功。1995年是对酿酒师的考验，他们需要用十分轻巧的手法，从健康成熟但又凝缩而单宁味重的葡萄中抽释出所有的异香和细腻味感。尼古拉出色地过了关，他的1995年Latricière是有力的证明。这个庄园正在恢复顶级水平。

葡萄年表

葡萄年表主要是对各种葡萄酒某一年份的质量给出粗略的估计尺度，当然不排除有许多例外。在南半球，特别是较炎热的智利、南非和澳大利亚，年景差异较少标志。但是，葡萄年表对于法国、意大利、西班牙以及加州的某些地区的高级葡萄酒来说还是有用的。葡萄收获前重要关头，即9月初，天气变化是影响年份质量的重要因素。

产区　　年	96	95	94	93	92	91	90	89	88	87	86	85	84	83	82	81	80	79	78	77	76	75	74
克拉雷	**17**	**16**	15	14	12	13	19	18	19	14	18	16	12	15	20	15	-	16	14	-	15	16	-
勃艮第	**18**	**18**	15	19	14	17	**20**	17	19	15	13	17	-	15	13	15	-	16	18	:	16	8	
罗讷	**17**	**18**	17	14	14	15	**18**	18	17	-	16	17	-	17	16	19	-	16	20	-	-	-	-
皮耶迪蒙特	**17**	**18**	**16**	**15**	**15**	**14**	**18**	16	18	-	17	18	-	17	15	16	-	16	20	-	-	-	-
托斯卡纳	**17**	**19**	16	16	13	15	**19**	11	18	-	-	18	-	17	16	17	-	16	20	-	-	-	-
里奥哈	**17**	**17**	**19**	16	14	15	16	17	14	18	14	17	-	-	**20**	-	-	16	-	-	-	-	-
里贝罗·迪杜罗	**17**	**18**	**18**	16	15	13	**20**	**17**	15	15	14	16			18	19	-	-	-	-	17	17	-
加州	**19**	**18**	**19**	**17**	18	13	18	12	15	17	15	18	-	-	14	-	16	-	15	16	-	-	18

凡　例

数字1(最差)至20(最好)

17　**粗体字**：需藏酿较长时间

17　普通字：可饮用，但藏酿仍可发育

<u>17</u>　<u>普通字</u>(加下划线)：即可饮用

17　*斜体字*：可能仍可饮用，但需小心处理

－　该年份酒很难找到

术 语

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)：原产名号监控。印在葡萄酒标签上的上等法国葡萄酒名号(如Volnay，Pauillac，Côte Rôtie)，以证其产地及鉴证者。

ASSEMBLAGE：不同桶中的酒组合或调合。

BARRIQUE：波尔多的词汇，用于指227.3升的小橡木酒桶。

CAVE：酒窖、藏酒阁，多指地下的。

CHAI：酒窖或藏酒阁的波尔多词，多指地面上的。

CHAPEAU：字义是"礼帽"，实指发酵葡萄汁的表层浮渣，主要是衣及仁

CHÂTEAU：指有葡萄园的庄园，尤其是指法国波尔多产区的庄园。

CLASSIFIED GROWTH：等级园。1855年梅多克(波尔多)划分等定级的好葡萄庄园；亦指其葡萄酒，通常很贵。

CLIMAT：具体的葡萄园园场或植园；这一术语主要用于勃艮第。

CRU：植园，土酒。本指种植园，但常用于葡萄酒，通常是某一特定的葡萄园出产的优质葡萄酒(见Grand Cru; Premier Cru)。

CRU BOOURGEOIS：商人土酒。有名望梅多克葡萄园，但在名录中仅逊于等级园者。事实上顶级商人土酒也可酿出上等葡萄酒。

CUVE：用于葡萄发酵的大缸或箱。

CUVÉE：古威酒。调合后最终葡萄酒；téte de cuvée是指庄主酿制的最好的酒。

CÔTE：坡地，山坡(名称音译壑地)。认证葡萄酒时，这个词通常指该地出产葡萄酒的基本质量，如Côtes de Nuits。

CÔTEAU：坡地，山坡(名称音译壑土)。

DÉBOURBAGE：浅汁。压榨葡萄汁后，在发酵前浅其汁以去渣。

DEMI-MUID：600升的橡木酒桶

DOC/DOCG：意大利语，相当于法语AOC，用于证明品牌酒的正宗。

DOMAINE：葡萄园庄园，尤指法国勃艮第地区的庄园。

ÉGRAPPAGE：发酵前葡萄去梗。

FOUDRE：规格不定的大木桶。

GAMEY：试酒语；形容与野禽和其他动物相似的异香和气味；暗示葡萄辛辣和成熟度，是藏酿勃艮第红酒的地道特征。

GENERIC：指符合AOC最基本标准的酒，如Bourgogne Rouge，Beaujolais，Côtes du Rhône。

GRAND CRU：正土酒。顶级园场，尤指勃艮第的顶级葡萄园场。也常指其葡萄酒。

GOÛT DE TERROIR：土香。这是笼统的译法。实指葡萄酒(通常好酒)的深蕴、复合、凝缩的香味，暗示葡萄藤土壤中吸取的矿物质。

GRAS：油润。字义是"肥"，指上等葡萄酒在质地和香味上的圆满柔和足香。

GECTARE(HA.)：公顷。

HECTOLITER：100升。

LEES：渣，沉淀。发酵的副产品，在发酵过程中沉于桶底者。

LIEU-DIT：葡萄园场名，常带民俗色彩(如位于香博尔·缪辛怡的Les Amoureuses/"恋爱中的女人")。

MALOLACTIC FERMENTATION：苹果酸乳化过程。将苹果酸转化为更温和的乳酸，以使葡萄酒的气味更柔和圆润，也更复合。

MAITRE DE CHAI：酒阁主任(波尔多)

MONOPOLE：独营。指勃艮第独家拥有的庄园名或园场名(如Clos de Tart，Romanée Conti)。

MUST：发酵前和发酵的葡萄汁，是初生酒的前身。

NEGOCIANT：营销商。葡萄酒批发商、运输商或出口商。

NÉGOCIANT-ÉLEVEUR：葡萄酒制酒商，买进葡萄后通常酿成酒，经处理和藏酿后卖出。

PARCELLE：地段。庄园内的一块地或几排葡萄。

PIGEAGE：压酒。在发酵过程中，将黑葡萄或红葡萄的衣压入酒液中以加深颜色，且有效地增加酒液中的浸取物。

PREMIER CRU：第一土酒，即一等园。在波尔多指一些一等的庄园；而在勃艮第则指正土酒以下一等，等于第二等，这便和二等园混淆。也常指所产葡萄酒。

PRIMEUR：新酒。指浅嫩时售出的酒；一般来说在数月内饮用甚可口。在波尔多还指预购市场购入的浅嫩红酒。

REMONTAGE：泵酒。有力地泵起发酵的葡萄酒，以取得更多颜色、单宁酸和其他浸取物；比压酒还厉害。

SULPHUR DIOXIDE (SO_2)：二氧化硫。溶解的消毒气体或化学物质，以保护葡萄酒免于腐败；但使用过量会破坏葡萄酒气味，并使人头痛。

VIGNERON：葡萄栽培家

VINE DE GARDE：存酿。需要再藏酿的葡萄酒，一般要贮藏10年，以充分发育其丰富的气味。

鸣　谢

出版者向下列给予协助之公司致谢。

Page 7,27 e.t. achive; pages 9, 10 H. Roger Viollet;page 14 Pichon Longueville Comtesse de Lalande; Pages 15, 23, 25,31,32, 33,34,35.37.38.40,42.44,45,46.47.231 Janet Price; page 16 Bodegas Muga;page 20 San Guido Sassicaia; Page 27 Liz Mott; Pages 60.61 (top) Serge Bois-Prevost; pages 69,70 Gilles d'Auzac; pages 177, 178 Emma Borg.